Nr. 3/2007

Mini EXTRA

Deutschland € 1,80, Österreich € 2,--, Schweiz sfr 3,50, Niederlande € 2,25, Italien € 2,25
Frankreich € 2,15, Spanien € 2,30, Belgien € 2,15, Luxemburg € 2,15

NUR 1,80 EURO

BACKEN SPEZIAL

64 NEUE REZEPTE
und viele Backtipps

4 199122 501802 03

Alle Back-Rezepte in der Mini-Versuchs-Küche getestet

Pflaumentorte mit Streuseln S. 24/25

Mit dem Besten, was die Saison zu bieten hat

Kuchenträume

Die lieben alle!
Ganz neue Apfelkuchen

PLUS: Tolles Apfelposter

- Immer ein Genuss: Käse-Mohn-Torte S. 18/19
- Leicht, lecker & so fruchtig: Quark-Trauben-Schnitten S. 14/15
- Wie vom Konditor: Schoko-Birnen-Torte S. 16/17

S. 4/5

S. 17

S. 12

S. 22/23

Inhalt

Pflaumenkuchen S. 4–11

Pflaumen-Käsekuchen
Haselnuss-Pflaumentorte S. 4/5

Friesenschnitten
Marzipan-Pflaumenkuchen
Saftiger Pflaumenkuchen S. 6/7

Pflaumen-Streuselkuchen vom Blech
Makronen-Pflaumentorte
Pflaumentaler mit Mandeln S. 8/9

Beschwipste Pflaumenschnitten
Pflaumen-Rosettenkuchen
Pflaumen-Baiser-Torte S. 10/11

Traubenkuchen S. 12–15

Tiramisu-Muffins
Obst-Pudding-Tarte S. 12/13

Quarkcreme-Trauben-Schnitten
Traubentartes mit feiner Rieslingcreme
Fruchtiger Käsekuchen S. 14/15

Birnenkuchen S. 16/17

Schokowaffeln mit Birnen
Schoko-Birnen-Torte
Birnen-Pudding-Küchlein S. 16/17

Käsekuchen S. 18–25

Marmorkäsekuchen vom Blech
Käse-Mohn-Torte S. 18/19

Pfirsich-Käsekuchen mit Amarettini-Streuseln
Birnen-Schoko-Streuselkuchen
Limetten-Frischkäsetorte S. 20/21

Amerikanischer Käsekuchen vom Blech
Bauernkäsekuchen mit Kirschen
Schoko-Käsekuchen S. 22/23

Mangolassi-Quarkstücke
Pfirsich-Melba-Zupfkuchen
Pflaumen-Käse-Torte mit Marzipanstreuseln S. 24/25

Apfelposter S. 26/27

Kleines Apfel-Abc
plus extra leckere Rezepte S. 26/27

Mini-EXTRA ist ein Spezial-Heft der wöchentlichen Frauenzeitschrift Mini und erscheint regelmäßig in der Pabel-Moewig Verlag KG, Karlsruher Straße 31, 76437 Rastatt, Telefon: 07222/13-0.

Chefredaktion: *Gabriele Mühlen (v.i.S.d.P.)*
Redaktion: *Gudrun Hoffmüller (Ltg.), Matthias Janson, Kreske Schmidt*

Cheflayouterin: *Heike Schmitt*
Layout: *Petra Zerbe*
Schlussredaktion: *Edeltraud Bauer, Martina Boge*
Fotos: *City Food & Foto, Hamburg*
Geschäftsführung: *Walter A. Fuchs*
Anzeigen: *Bauer Media KG, Burchardstr. 11, 20079 Hamburg. Anzeigenvermarktung: VPM- Anzeigenmanagement: Karsten Völker, Brieffach 3947, 20077 Hamburg.*
Verantwortlich für Anzeigeninhalt: Viola Schwarz, Struktur: Frank Wysocki
Anzeigenpreisliste vom 1.1.2007
Druck: *VPM KG, Rastatt; www.vpm-druck.de*
Herstellung: *Rolf Merkel Repro: RTK*
Vertrieb: *VU Verlagsunion KG, 65396 Walluf, PF 5707, 65074 Wiesbaden, Tel.: 06123/620-0*

Abonnement: Mini-EXTRA Abonnementbetreuung, z. Hd. Frau Stegmaier, Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Tel.: 01805/260 127 (12 ct/min),
Fax: 01805/260 128 (12 ct/min)
Jahresbezugspreis (4 Ausgaben) inklusive Porto- und Zustellkosten Deutschland: € 9,80 Österreich: € 10,20 / Schweiz: sfr 19,20.
Eine Kündigung des Abos ist jederzeit möglich.

Apfelkuchen S. 28–35

Apfeltörtchen
Apfel-Baiser-Torte S. 28/29

Hefe-Apfelkuchen mit Rosinen
Bratapfel-Käsekuchen
Apfelstrudel S. 30/31

Apfeltorte mit Weincreme
Apfelbrownies mit Zimtglasur
Mohn-Apfelkuchen S. 32/33

Apfelkuchen vom Blech
Apfel-Eierlikör-Torte
Apfeltarte S. 34/35

Nusskuchen S. 36/37

Knusprige Nussecken
Omas Schneckenkuchen
Marzipan-Walnuss-Kuchen S. 36/37

Mit Zitrusfrüchten S. 38–41

Blutorangen-Wackelpudding-Torte
Orangen-Gugelhupf S. 38/39

Käsesahne-Rolle mit Kumquats
Clementinen-Mandel-Torte
Limetten-Kastenkuchen S. 40/41

Schokoladenkuchen S. 42–45

Saftige Brownies
Gefüllte Zebra-Torte S. 42/43

Prinz-Eugen-Torte
Pariser Schnitten
Ananas-Schokokuchen S. 44/45

Kleingebäck S. 46–51

Pitahaya-Schnitten
Kirsch-Streusel-Taler
Joghurt-Orangen-Torteletts S. 46/47

Schoko-Bananen-Muffins
Brandteigherzen mit Vanillecreme
Exotische Obsttörtchen S. 48/49

Biskuitomeletts mit Himbeersahne
Cappuccino-Muffins S. 50/51

So schmeckt der Spätsommer!

Jetzt gi Pflaum

Pflaumen-Käsekuchen

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *325 g Butter*
- *350 g Mehl*
- *375 g + 4 EL Zucker*
- *7 Eier (Größe M)*
- *1 kg Pflaumen*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1,5 kg Magerquark*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *100 g Walnusskerne*
- *Fett für das Blech*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 200 g Butter in Stücken, Mehl, 175 g Zucker und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 125 g Butter, Vanillin-Zucker und 200 g Zucker cremig rühren. 6 Eier einzeln unterrühren. Quark und Puddingpulver ebenfalls unterrühren. Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Quarkmasse darauf verteilen, Pflaumen mit der Hautseite nach unten darauflegen. Im heißen

Walnüsse mit dem Karamell verrühren. Dann auf Backpapier geben und gleichmäßig verteilen. Fest werden lassen.

Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen.

2 4 EL Zucker karamellisieren. Walnüsse dazugeben und mit dem Karamell überziehen. Auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Den Pflaumenkuchen in Stücke schneiden. Karamell-Nüsse halbieren und auf den Kuchen streuen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 340 kcal
E 13 g, F 15 g, KH 38 g

BACK-TIPPS

Süßes Gebäck perfekt zubereitet

Reife Früchte
Verwenden Sie für die Kuchen nur einwandfreie Pflaumen. Sie sollten voll ausgereift sein – so haben sie das beste Aroma. Natürlich können Sie auch Zwetschen nehmen.

Knuspriger Mürbeteig
Bevor Sie den Teig ausrollen, legen Sie ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank. Sonst ist er zu weich und wird beim Backen nicht so schön mürbe.

Gelatine richtig auflösen
Die einzelnen Gelatineblätter sollten in reichlich kaltem Wasser etwa 15 Minuten eingeweicht werden. Anschließend gut ausdrücken und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse flüssig ist.

bt's wieder enkuchen

Haselnuss-Pflaumentorte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *75 g Zartbitter-Schokolade*
- *80 g Butter* ● *80 g + 2 EL Zucker*
- *5 Eier (Größe M)*
- *200 g gemahlene Haselnusskerne*
- *4 EL Rum* ● *1 TL Backpulver*
- *6 Blatt Gelatine* ● *300 g Pflaumen*
- *75 ml Pflaumensaft*
- *250 g Magerquark*
- *600 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *1 EL rotes Johannisbeer-Gelee*
- *50 g Haselnusskrokant*
- *Pflaumenspalten, Haselnüsse, Minze und Baiser zum Verzieren*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Schokolade reiben. Butter und 80 g Zucker cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe unterrühren. Schokolade, Nüsse, 2 EL Rum und Backpulver einrühren. Eiweiße steif schlagen, unterheben. In Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen.

2 Gelatine einweichen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Saft aufkochen. Pflaumen darin ca. 2 Minuten dünsten. Abtropfen, Saft dabei auffangen.

3 Quark, 2 EL Zucker und 2 EL Rum verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 EL Creme verrühren. In Rest Creme rühren. Pflaumen unterheben. Kühlen. 200 g Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Unter die gelierende Creme heben. Boden quer halbieren. Unteren Boden mit Formrand umschließen. Creme auf den Boden streichen. 2. Boden daraufsetzen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 400 g Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte aus dem Rand lösen, mit Sahne einstreichen. Tuffs daraufspritzen. 1 Stunde kühlen. Pflaumensaft und Gelee erwärmen, abkühlen lassen. Torte mit Krokant, Pflaumen, Nüssen, Minze, Baiser verzieren. Mit Saft beträufeln.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 490 kcal
E 11 g, F 37 g, KH 26 g

Friesenschnitten

Zutaten für 8 Stück

- *1 Packung Blätterteig-Vierecke (6 Scheiben à 50 g; Kühlregal)*
- *2 EL Hagelzucker*
- *350 g Pflaumen*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *3 EL Zucker*
- *400 ml Pflaumensaft*
- *25 g Pistazienkerne*
- *400 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *2 Päckchen Sahnefestiger*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Die Blätterteigscheiben auftauen lassen. 2 Scheiben jeweils in 4 gleich große Streifen schneiden. Ganze Teigplatten und Streifen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Blätterteigstreifen mit Wasser bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Nacheinander im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Puddingpulver,

Die Blätterteigscheiben zum Auftauen auf einer Arbeitsplatte nebeneinanderlegen

Zucker und 3 EL Pflaumensaft glatt rühren. Restlichen Pflaumensaft aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Pflaumen unterheben. Kompott nochmals aufkochen und auskühlen lassen.

3 Pistazien grob hacken. Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker und Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Pistazien unterheben. Kompott auf die ungezuckerten Blätterteigböden geben. Sahne darauf verteilen. Jeweils 2 Blätterteigstreifen daraufsetzen, jeweils in 2 Stücke teilen und anrichten.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 430 kcal
E 4 g, F 27 g, KH 42 g

BACK-TIPPS

Blätterteig selbst gemacht

Die Zutaten

- *500 g Mehl*
- *1 Prise Salz*
- *1/8 l Wasser*
- *250 g kalte Butter*

Zubereitung

Mehl mit Salz auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Wasser hineingießen. Alles glatt verkneten und 15 Minuten kalt stellen. Butter zwischen Folie zum Rechteck (1 cm Höhe) ausrollen. Teig auf bemehlter Fläche dreimal so lang wie die Butter ausrollen. Butter darin einschlagen und ausrollen. Wieder dreifach einschlagen und ausrollen. Vorgang zweimal wiederholen und den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.

Hochsaison für die saftigen Früchte

Wer kann widersteh

Marzipan-Pflaumenkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *1 kg Pflaumen*
- *30 g Mandelstifte*
- *200 g Marzipan-Rohmasse*
- *220 g Butter oder Margarine*
- *200 g + 1 EL Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *4 Eier (Größe M)*
- *250 g Mehl*
- *50 g Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

Zubereitung

1 Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Mandelstifte in einer Pfanne

da schon en?

Gelingt GANZ LEICHT

ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Marzipan grob reiben. 200 g weiches Fett, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren.

2 Marzipan unterrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Mandelstifte und Backpulver mischen, unterheben.

3 Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (28 cm Ø) glatt streichen. Pflaumen auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit 1 EL Zucker bestreuen. Mit 20 g Fett in Stückchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 340 kcal
E 6 g, F 18 g, KH 39 g

LEICHT
Nur 210 kcal pro Stück

Saftiger Pflaumenkuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *500 g Pflaumen*
- *750 g Magerquark*
- *75 g Crème fraîche*
- *200 g Zucker*
- *3 EL Zitronensaft*
- *3 Eier (Größe M)*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *2 EL Grieß*
- *3 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *1 EL Hagelzucker*
- *Fett und Mehl für die Form*

Mit einem Messer die Pflaumen der Länge nach einschneiden und die Steine herauslösen

Zubereitung

1 Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Quark, Crème fraîche, Zucker, Zitronensaft, Eier, Puddingpulver und Grieß verrühren. Quarkmasse in einer gefetteten, mit Mehl bestäubten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Pflaumen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, vom Formrand lösen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

2 Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Pflaumen damit einstreichen. Kuchen mit Hagelzucker bestreuen und anrichten. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 50–60 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 210 kcal
E 11 g, F 4 g, KH 32 g

BACK-TIPPS

Rührteig ganz einfach gemacht

Kälte mag er nicht
Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. So verbinden sie sich besser. Falls Sie vergessen haben, die Eier rechtzeitig herauszunehmen, kurz in warmes Wasser legen.

Mehl ganz zum Schluss
Erst wenn die Masse ausreichend lange gerührt worden ist, das Mehl zugeben. Sonst wird der Kuchen klebrig und schmeckt zäh.

Stäbchenprobe
Um festzustellen, ob der Kuchen gar ist, mit einem Holzstäbchen in die Mitte stechen. Bleibt Teig daran kleben, muss er noch für einige Minuten im Ofen backen.

Kuchenzauber mit frischen Pflaumen

Köstlich wie nie!

Pflaumen-Streuselkuchen vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *2 kg Pflaumen*
- *600 g Mehl*
- *425 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Msp. Backpulver*
- *50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)*
- *1/4 TL gemahlener Zimt*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *300 g Butter oder Margarine*
- *450 g Crème fraîche*
- *6 Eier (Größe M)*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch, zum Kochen)*
- *Fett und Mehl für die Fettpfanne*

Zubereitung

1 Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Mehl, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Backpulver, Mandeln und Zimt mischen. Eigelb und Fett in Stücken zufügen. Alles zu Streuseln verkneten.

2 Ca. 3/4 der Streusel in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Fettpfanne geben und zu einem Boden andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen.

3 Crème fraîche, Eier, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 125 g Zucker und das Puddingpulver gut verrühren. Die Pflaumen dicht an dicht auf den Kuchenboden legen und den Guss gleichmäßig darübergießen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.

Makronen-Pflaumentorte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *125 g Butter*
- *200 g Mehl*
- *60 g Puderzucker*
- *1 Eigelb*
- *400 g Marzipan-Rohmasse*
- *1 Ei • 125 g Zucker*
- *500 g Pflaumen*
- *100 ml Kirschnektar*
- *50 ml Zitronensaft*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (zum Kochen; für 1/2 l Milch)*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *kandierte Veilchen, Rosenblätter, Minze, Mandelblättchen und Pflaumenspalten zum Verzieren*
- *Fett für die Form*
- *Alufolie*

Zubereitung

1 Butter in Stückchen, Mehl, Puderzucker und Eigelb glatt rühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Springform (24 cm Ø) fetten. Teig darauf ausrollen. Marzipan, Ei und 75 g Zucker verkneten. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tuffs an den Rand des Bodens spritzen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen. Makronenrand mit Alufolie bedecken, weitere 7–10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2 Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Kirschnektar und Zitronensaft ca. 5 Minuten köcheln. Das Puddingpulver, 75 ml Wasser und 50 g Zucker verrühren, in die Pflaumen rühren und aufkochen. Abkühlen lassen, anschließend auf den Teigboden geben. Auskühlen lassen.

3 Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln. Auf das Kompott streichen. Mit Veilchen, Rosenblättern, Minze, Mandeln und Pflaumen verzieren.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Wartezeit ca. 1 1/4 Stunden
Pro Stück: ca. 470 kcal
E 6 g, F 25 g, KH 56 g

GÜNSTIG
Nur 0,45 Euro pro Stück

4 Im heißen Backofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 45 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Dazu schmeckt eine Zimtsahne sehr gut.

Arbeitszeit: ca. 1 1/4 Stunden
Backzeit: ca. 15 Minuten
Pro Stück: ca. 400 kcal
E 6 g, F 19 g, KH 48 g

Pflaumentaler mit Mandeln

Zutaten für ca. 18 Stück

- *1 unbehandelte Zitrone*
- *175 g Butter*
- *200 ml Milch*
- *1 Würfel (42 g) Hefe*
- *600 g Mehl*
- *2 Eier (Größe M)*
- *150 g Zucker*
- *Salz*
- *5 Tropfen Bittermandelöl*
- *50 g Mandelblättchen*
- *1 kg Pflaumen*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. 75 g Butter schmelzen. Milch zugießen, lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. 500 g Mehl, Eier, 75 g Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Milchgemisch zugießen und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

2 100 g Butter schmelzen. 100 g Mehl, 75 g Zucker, Mandelöl, Mandelblättchen und Butter krümelig verkneten. Streuselteig kalt stellen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.

3 Hefeteig nochmals durchkneten, zu einer Rolle formen und in ca. 18 Stücke teilen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und zu flachen Talern formen. Mit Pflaumen belegen. Streusel daraufgeben. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit: ca. 20 Minuten
Pro Stück: ca. 290 kcal
E 6 g, F 11 g, KH 42 g

Beschwipste Pflaumenschnitten

Zutaten für 4 Stück

- *150 g tiefgefrorener Blätterteig*
- *350 g Pflaumen*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *3 EL Zucker*
- *350 ml Pflaumensaft*
- *50 ml Portwein*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 TL Milch*
- *1 EL Hagelzucker*
- *200 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Blätterteigscheiben auf eine bemehlte Fläche nebeneinanderlegen und antauen lassen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Puddingpulver, Zucker und 3 EL Pflaumensaft glatt rühren. Rest Pflaumensaft und Portwein aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Pflaumen unterheben und nochmals aufkochen. Kompott auskühlen lassen.

2 Blätterteig aufeinanderlegen und zum Rechteck (19 x 38 cm) ausrollen. 8 Kreise (9,5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb und Milch verrühren, 4 Teigkreise damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Alle Teigkreise im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Ca. 10 Minuten auskühlen.

3 Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker einrieseln. Das Kompott auf die Teigkreise ohne Hagelzucker geben. Je einen Klecks Sahne daraufgeben. Je einen Teigkreis mit Hagelzucker daraufsetzen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Pro Stück: ca. 540 kcal
E 5 g, F 30 g, KH 56 g

Pflaumen-Rosettenkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *750 g Pflaumen*
- *75 g Himbeer-Gelee*
- *etwas gemahlener Zimt*
- *150 g Magerquark*
- *6 EL Milch*
- *6 EL Öl*
- *75 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *300 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *4 EL gehackte Mandeln*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 TL Schlagsahne*
- *1 EL Puderzucker*
- *Mehl für die Arbeitsfläche*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit Gelee und Zimt kurz erwärmen, abkühlen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zufügen und verkneten.

2 Teig auf bemehlter Fläche zu einer Platte (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Pflaumen und 2 EL Mandeln darauf verteilen, dabei an einer Seite 4 cm Rand frei lassen und mit Wasser bestreichen. Teig von der anderen Seite her aufrollen. In 9 Stücke schneiden. Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teigstücke hineinsetzen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 45–50 Minuten backen.

3 Eigelb und Sahne verrühren. Kuchen nach ca. 30 Minuten damit bestreichen. Mit 2 EL Mandeln bestreuen. Kuchen auskühlen und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten
Pro Stück: ca. 190 kcal
E 4 g, F 6 g, KH 27 g

Leck

Pflaumen-

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *125 g Butter*
- *60 g + 1 EL Puderzucker*
- *225 g Mehl*
- *1 Ei (Größe M)*
- *1 kg Pflaumen*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*

Sie haben die Wahl!

ere Variationen

Baiser-Torte

- *1 Päckchen Rote Grütze-Pulver „Himbeer-Geschmack“ (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)*
- *425 g Zucker*
- *250 ml Pflaumensaft*
- *3 EL Zitronensaft*
- *4 Eiweiß (Größe M)*
- *30 g Mandelblättchen*
- *Minzeblätter zum Verzieren*
- *Fett für die Form*
- *Frischhaltefolie*

Zubereitung

1 Die Butter in Stücken, 60 g Puderzucker, Mehl und das Ei glatt verkneten. Zwischen Frischhaltefolie rund (30 cm Ø) ausrollen. Dann in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen, den Rand andrücken und den Boden mehrmals einstechen. Für etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Pudding- und Grützepulver, 100 g Zucker und 100 ml Saft glatt rühren. 150 ml Pflaumensaft, Zitronensaft, 75 g Zucker und Pflaumen 3 Minuten köcheln. Angerührtes Pulver einrühren, aufkochen. Kompott auf den Boden streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen.

3 Eiweiß steif schlagen, 250 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf Kuchen verteilen, 2 cm Rand frei lassen. Mit Mandelblättchen bestreuen, in 15–20 Minuten zu Ende backen. Abkühlen lassen. Aus Form lösen, auskühlen. Mit 1 EL Puderzucker und Minze verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 60–65 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 300 kcal
E 4 g, F 8 g, KH 53 g

Stück für Stück ein Hochgenuss

Feinste Trauben

Tiramisu-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- *120 g Butter oder Margarine*
- *120 g Puderzucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *2 Eier (Größe M)*
- *120 g Mehl*
- *1 EL Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *1 gestr. TL Kakaopulver*
- *2 EL Grappa*
- *3–4 EL gebrühter Kaffee*
- *100 g Mascarpone*
- *75 g Magerquark*
- *1–2 EL Zucker*
- *1 EL Zitronensaft*
- *3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma*
- *500 g kernlose Weintrauben*
- *Papiermanschetten*

Zubereitung

1 Fett, Puderzucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen. Darauf sieben und unterrühren. Muffinform (12 Mulden) mit Papiermanschetten auslegen. Teig einfüllen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen.

2 Grappa und Kaffee verrühren, auf die Muffins träufeln, abkühlen. Mascarpone, Quark, Zucker, Zitronensaft und Aroma glatt rühren. Trauben waschen und abzupfen. Creme auf die Muffins verteilen. Weintrauben daraufsetzen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück: ca. 250 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 27 g

BACK-TIPPS

Mürbeteig – knusprig und trotzdem zart

Er mag es kühl
Zutaten, Arbeitsfläche und Hände sollten möglichst kühl sein. Am besten auf einer Marmorplatte arbeiten, die hat ideale Temperatur.

So wird der Teig mürbe
Verwenden Sie möglichst feinen Zucker. Bei einer grobkörnigen Sorte bilden sich im Teig braune Punkte. Wenn Sie Puderzucker nehmen, wird das Gebäck besonders fein und zart.

Blindbacken
Wenn man den Boden mit Obst oder Cremes belegen möchte, sollte man ihn vorher „blindbacken". Dazu den Teig mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten bestreuen und vorbacken. So wird er knusprig und weicht nicht durch.

kuchen

Obst-Pudding-Tarte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *150 g Butter*
- *150 g + 2 EL Zucker*
- *225 g Mehl*
- *25 g gemahlene Haselnüsse*
- *2 EL Haselnussblättchen*
- *800 ml Milch*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *750 g gemischte, kernlose Weintrauben (rot, blau und grün)*
- *150 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen klarer Tortenguss (für 1/4 l Flüssigkeit)*
- *125 ml Roséwein*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*
- *Backpapier*
- *Trockenerbsen zum Blindbacken*
- *evtl. Alufolie*

Zubereitung

1 Butter in Stücken, 75 g Zucker, Mehl, gemahlene Nüsse und 1–2 EL Wasser glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf bemehlter Fläche rund (ca. 29 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) mit herausnehmbarem Boden legen, Ränder andrücken. Boden mehrmals einstechen. Nussblättchen an den Rand drücken. Form mit Backpapier auslegen, mit Trockenerbsen füllen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen. Erbsen und Backpapier entfernen, Rand evtl. mit Alufolie bedecken, ca. 10 Minuten zu Ende backen. Etwas abkühlen, aus der Form lösen.

3 100 ml Milch, Puddingpulver und 75 g Zucker glatt rühren. 700 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen. Lauwarm abkühlen lassen.

4 Trauben putzen, waschen, evtl. halbieren. Sahne steif schlagen, unter Pudding heben. In die Tarte füllen. Trauben darauf verteilen. Tortenguss und 2 EL Zucker mischen. 125 ml Wasser und Wein unterrühren. Unter Rühren aufkochen, auf Trauben verteilen. Tarte ca. 1 Stunde kalt stellen.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 400 kcal
E 6 g, F 20 g, KH 49 g

Von der Sonne verwöhnt

Hier sind Trauben Trumpf

Quarkcreme-Trauben-Schnitten

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *175 g + 2 EL Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *250 g Mehl*
- *1 Ei (Größe M)*
- *125 g Butter*
- *je 300 g blaue und grüne Weintrauben*
- *12 Blatt Gelatine*
- *1,5 kg Magerquark*
- *500 g Schlagsahne*
- *200 ml trockener Weißwein*
- *1 Päckchen klarer ungezuckerter Tortenguss*
- *125 ml klarer Apfelsaft*
- *Frischhaltefolie*
- *Fett für die Fettpfanne*
- *extra starke Alufolie*

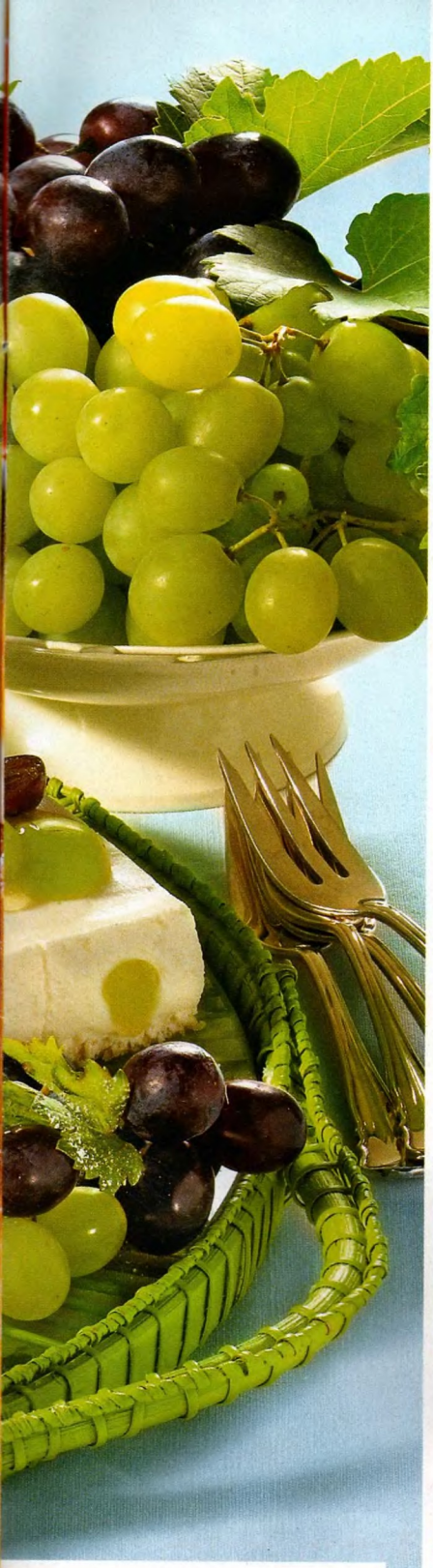
Zubereitung

1 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Mehl, Ei und Butter in Stücken glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

2 Trauben waschen und abzupfen. Teig zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) fetten. Teigplatte mithilfe der Folie hineinlegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Wein erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Wein auflösen. Mit 2 EL Quark verrühren, dann in die übrige Quarkmasse rühren. Kalt stellen.

4 Boden halbieren. Um beide Hälften mit Alufolie einen Rand falten. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Trauben, bis auf einige zum Verzieren, unter die Creme heben.



Creme auf den Boden glatt streichen. 2 Stunden kalt stellen.

5 Kuchen in Stücke schneiden. Mit Rest Trauben belegen. Tortengusspulver, 2 EL Zucker, Apfelsaft und 125 ml Wasser verrühren. Unter Rühren aufkochen. Über die Trauben träufeln. Kalt stellen.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 15 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 300 kcal
E 14 g, F 14 g, KH 29 g

Traubentartes mit feiner Rieslingcreme

Zutaten für 8 Stück

- *300 g tiefgefrorener Blätterteig*
- *250 g blaue Weintrauben*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 TL + 100 g Schlagsahne*
- *3 Blatt Gelatine*
- *2 Eier (Größe M)*
- *50 g Zucker*
- *50 ml Riesling-Wein*
- *2 EL Krümel-Kandis*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Mehl und Fett für die Förmchen*

Zubereitung

1 Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Trauben putzen, waschen, halbieren und evtl. entkernen. Die Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. 8 Kreise (12 cm Ø) ausstechen. Tarteförmchen fetten und mit Mehl bestäuben. Mit Blätterteig auslegen und mehrmals einstechen. Eigelb und 1 TL Sahne verquirlen, Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 25 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe und 25 g Zucker cremig rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Wein verrühren. Unter das Eigelb-Zucker-Gemisch rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen.

3 100 g Sahne steif schlagen. Sahne und Eiweiß nacheinander unter die Weinmasse heben. Die Weincreme auf die Törtchen verteilen. Mit Weintrauben belegen und mit dem Krümel-Kandis bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Pro Stück: ca. 290 kcal
E 5 g, F 17 g, KH 28 g

Fruchtiger Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *1 kg Magerquark*
- *150 g Crème fraîche*
- *250 g + 2 EL Zucker*
- *3–4 EL Zitronensaft*
- *5 Eier (Größe M)*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für je 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *3 EL Grieß*
- *1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen*
- *1 Dose (234 ml) Ananasstücke*
- *je 100 g rote, blaue und gelbe Weintrauben*
- *1 Päckchen klarer Tortenguss*
- *Fett und Mehl für die Form*

Zubereitung

1 Quark, Crème fraîche, 250 g Zucker, Zitronensaft, Eier, Puddingpulver und Grieß verrühren. Quarkmasse in einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen. Eventuell nach 40 Minuten abdecken. Kuchen vom Formrand lösen und auskühlen lassen.

2 Mandarinen und Ananasstücke abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Trauben putzen, waschen, halbieren und entkernen. Obst vermengen, auf den Kuchen geben. Fruchtsaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Tortenguss mit 2 EL Zucker und Fruchtsaft verrühren. Unter Rühren aufkochen lassen und gleichmäßig über die Früchte träufeln. Kuchen ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Wartezeit: ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 310 kcal
E 15 g, F 7 g, KH 46 g

Saftig, süß und voller Vitamine

Tolle Back mit Birnen

Schokowaffeln mit Birnen

Zutaten für 6 Stück

- *2 Birnen*
- *3 EL Zucker*
- *1/8 l Weißwein*
- *Saft von 1/2 Zitrone*
- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *100 g Schlagsahne*
- *50 g weiche Butter oder Margarine*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Ei (Größe M)*
- *125 g Mehl*
- *1 TL Kakaopulver*
- *1 gestrichener TL Backpulver*
- *2–3 EL Milch*
- *6 Kugeln Walnusseiscreme*
- *1 Flasche (125 ml) Schokoladensauce*
- *Kakao zum Bestäuben*
- *Fett für das Waffeleisen*

Zubereitung

1 Birnen waschen, achteln und entkernen. 2 EL Zucker karamellisieren. Wein, 1/8 Liter Wasser und Zitronensaft unter Rühren zugießen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Birnen darin bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Birnen in dem Sud auskühlen lassen.

2 Schokolade hacken. Sahne erwärmen, die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Abkühlen lassen. Fett, 1 EL Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Ei cremig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Schokoladensahne und Milch unterrühren.

3 Waffeleisen vorheizen und fetten. Aus dem Teig darin nacheinander 3 Doppelwaffeln backen. Birnen abtropfen lassen. Jeweils 1 Waffel mit 2 Birnenspalten und 1 Eiskugel auf Tellern anrichten. Mit Schokoladensoße verzieren. Mit 1 TL Kakaopulver bestäuben. Restliche Schokosoße dazureichen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Wartezeit: ca. 15 Minuten
Pro Stück: ca. 520 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 58 g

BACK-TIPPS

So klappt es mit der Kuvertüre

Die richtige Temperatur

Möchten Sie Kuvertüre schmelzen, geht dieses am besten auf einem Wasserbad. Dazu eine Metallschüssel in einen Topf mit Wasser setzen und erwärmen. Die gehackte Kuvertüre hineingeben und bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sie flüssig ist. Dann sofort vom Wasserbad nehmen.

Hübsche Verzierung

Eine Torte sieht sehr schön und edel aus, wenn man sie mit Schokospänen verziert. Dazu die geschmolzene Kuvertüre auf ein Marmorbrett oder Backblech streichen und so lange abkühlen lassen, bis sie sich gerade fest anfühlt. Dann mit einem breiten Spachtel vorsichtig zu Röllchen schieben.

Schoko-Birnen-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *3 Eier (Größe M)*
- *100 g Zucker*
- *75 g Mehl*
- *25 g Speisestärke*
- *1 1/2 TL Backpulver*
- *30 g + 1 EL Kakaopulver*
- *2 Blatt Gelatine*
- *200 g weiße Kuvertüre*
- *4 Birnen*
- *700 g Schlagsahne*
- *100 g Vollmilch-Schokolade*
- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *3 Babybirnen (aus der Dose)*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiße und 4 EL Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und 30 g Kakao mischen, unterheben. Masse in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt strei-

chen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. Kuvertüre hacken, auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Birnen schälen, halbieren, entkernen. Boden quer halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen. 300 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit Sahne und Kuvertüre verrühren. Etwas Creme auf unteren Boden streichen. Birnen darauflegen. Mit Rest Creme bestreichen. Mit 2. Boden bedecken. Ca. 30 Minuten kühlen.

3 Schokoladen hacken, schmelzen lassen. 400 g Sahne steif schlagen. Schokolade unterheben. Torte aus dem Ring lösen, mit Schokosahne einstreichen. Dellen hineindrücken. Ca. 1 Stunde kühlen. Torte mit Babybirnen verzieren. Mit 1 EL Kakao bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 1 3/4 Stunden
Pro Stück: ca. 410 kcal
E 6 g, F 26 g, KH 38 g

Birnen-Pudding-Küchlein

Zutaten für 8 Stück

- *120 g Butter*
- *450 g Mehl*
- *150 g + 2 EL Zucker*
- *4 Birnen*
- *150 g Magerquark*
- *11 EL + 350 ml Milch*
- *6 EL Öl*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 EL Puderzucker*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Butter schmelzen. 150 g Mehl und 75 g Zucker mischen. Geschmolzene Butter zur Mehlmischung gießen und alles zu Streuseln verkneten. Auskühlen lassen.

2 Birnen schälen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Quark, 6 EL Milch, Öl, 75 g Zucker, Zitronenschale und Salz verrühren. 300 g Mehl und Backpulver mischen, unter die Quarkmasse heben.

3 Puddingpulver mit 2 EL Zucker und 5 EL Milch glatt verrühren. 350 ml Milch aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen.

Damit sich keine Haut bildet, den Pudding zum Auskühlen mit Frischhaltefolie abdecken

4 Aus dem Quark-Öl-Teig eine Rolle formen, in ca. 8 Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu länglich ovalen Küchlein ausrollen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Jeweils 1 EL Pudding darauf verteilen. Mit Birnenspalten belegen und mit den Streuseln bestreuen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

5 Eigelb verquirlen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Rand der Küchlein damit bestreichen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten
Pro Stück: ca. 510 kcal
E 10 g, F 21 g, KH 72 g

Marmorkäsekuchen vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *350 g Mehl*
- *475 g Zucker*
- *175 g Butter*
- *1 Prise Salz*
- *9 Eier + 1 Eigelb (Größe M)*
- *40 g Kakaopulver*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *1,5 kg Magerquark*
- *250 g Schmand*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *2 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *6 EL Weichweizengrieß*
- *rote und grüne Cocktailkirschen*
- *Zucker zum Wälzen*
- *Fett und Mehl für die Form*
- *Frischhaltefolie*
- *Holzspießchen*

Zubereitung

1 Mehl, 175 g Zucker, Butter in Stücken, Salz, 1 Ei und Eigelb glatten verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Kakao und 100 ml heißes Wasser cremig verrühren. 8 Eier, 300 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und -schale, Quark, Schmand, Puddingpulver, Soßenpulver und Grieß verrühren. Hälfte der Quarkmasse mit dem angerührten Kakao vermengen.

3 Mürbeteig zum Rechteck (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mit dem Mürbeteig auslegen. Helle Quarkmasse daraufstreichen. Dunkle Masse in großen Klecksen darauf verteilen. Mit einem Löffelstiel marmorieren. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

4 Rote und grüne Cocktailkirschen im Wechsel auf Holzspieße stecken und in Zucker wälzen. Kuchen in Stücke schneiden, mit je einem Spieß verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 380 kcal
E 17 g, F 14 g, KH 45 g

Der Mürbeteig lässt sich prima zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen

Ganz einfach gemacht

Die besten Käsekuchen

Käse-Mohn-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *250 g Butter*
- *200 g + 4 EL Zucker*
- *250 g Mehl*
- *5 Eier (Größe M)*
- *4 EL Milch*
- *250 g Mascarpone*
- *750 g Magerquark*
- *2 EL Zitronensaft*
- *6 EL Weichweizengrieß*
- *125 g + 1 TL Mohn-Back*
- *4 Stiele Zitronenmelisse*
- *1 EL Hagelzucker*
- *Fett für die Form*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 125 g Butter in Stücken, 75 g Zucker, Mehl und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 4 Eier trennen. 125 g Butter und 75 g Zucker cremig rühren. Eigelbe nacheinander unterrühren. Milch, Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Grieß verrühren, unter die Butter-Masse rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen und unter die Käsemasse heben. Masse halbieren. Unter eine Hälfte 125 g Mohn-Back rühren.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, am Rand festdrücken. Käsemasse und Käse-Mohn-Masse abwechselnd in die Form schichten. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 50–60 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen. Nach ca. 15 Minuten vorsichtig vom Rand lösen.

4 4 EL Zucker goldbraun karamellisieren. 1 TL Mohn-Back einrühren. Karamell auf ein Stück Backpapier dünn ausstreichen und fest werden lassen. Karamell in Stücke brechen. Torte in Stücke schneiden und mit Melissenblättchen, Hagelzucker und Karamell verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Wartezeit: ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 430 kcal
E 12 g, F 23 g, KH 43 g

Drei köstliche Varianten mit viel Frucht

Welch ein Aroma!

Pfirsich-Käsekuchen mit Amarettini-Streuseln

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *250 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)*
- *300 g Mehl*
- *275 g Zucker*
- *2 TL Backpulver*
- *250 g weiche Butter*
- *500 g frische oder 1 Dose (850 ml) Pfirsiche*
- *5 Eier (Größe M)*
- *1 kg Magerquark*
- *250 g Schmand*
- *2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *1 Prise Salz*
- *2 EL Aprikosen-Konfitüre*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 Amarettini, bis auf 3 EL zum Verzieren, fein mahlen. Mit Mehl, bis auf 1 EL, 100 g Zucker und Backpulver verrühren. Butter in Stücken zugeben. Alles zu Streuseln verarbeiten. Den Boden einer Fettpfanne (32 x 38 cm) fetten, 2/3 der Streusel darin andrücken.

2 1 EL Mehl über die restlichen Streusel streuen und durchschütteln. Streusel kalt stellen. Frische Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entsteinen. Früchte aus der Dose abtropfen lassen. Pfirsiche in Spalten schneiden.

3 Eier trennen. 175 g Zucker und Eigelbe cremig rühren. Quark, Schmand und Puddingpulver einrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen, unter die Masse heben. Auf den Boden geben. Rest Streusel und Pfirsiche darauf verteilen.

4 Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen. 2 EL Amarettini grob zerbröseln. Kuchen mit ganzen und zerbröselten Amarettini verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 45 Minuten
Wartezeit: ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 310 kcal
E 10 g, F 13 g, KH 38 g

Birnen-Schoko-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *1 unbehandelte Zitrone*
- *4 Birnen (à ca. 150 g)*
- *1 Dose (425 ml) Babybirnen*
- *400 ml halbtrockener Rotwein*
- *300 g Zucker*
- *1 Zimtstange*
- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *400 g Mehl*
- *250 g weiche Butter*
- *1 EL Kakaopulver*
- *500 g Magerquark*
- *250 g Schmand*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 500 ml Milch; zum Kochen)*
- *6 Eier (Größe M)*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 Zitrone waschen, Schale dünn abschälen. Saft auspressen. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnen aus der Dose abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft, Rotwein, 25 g Zucker, Zimt, Zitronensaft und -schale aufkochen. Frische Birnen zugeben und 10–15 Minuten weich kochen. Babybirnen ca. 5 Minuten mitgaren. Im Weinsud auskühlen lassen.

2 50 g Schokolade hacken und auf dem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen. Mehl, 125 g Zucker, Butter, Kakao und Schokolade zu Streusel verkneten. Springform (26 cm Ø) fetten. Hälfte der Streusel darin andrücken. Kühlen.

3 Birnen abtropfen lassen. Babybirnen zum Verzieren beiseitestellen. Quark, Schmand, 150 g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Eier unterrühren. Etwas Creme auf den Boden geben. Birnen mit der Schnittfläche daraufsetzen. Rest Creme daraufgeben. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 20 Minuten übrige Streusel auf dem Kuchen verteilen.

4 Kuchen in der Form auskühlen lassen. 50 g Schokolade hacken, schmelzen. Kuchen aus der Form lösen. Schokolade am Kuchenrand verteilen. Trocknen lassen. Einige Babybirnen vierteln. Kuchen damit verzieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 3 Stunden
Pro Stück: ca. 450 kcal
E 11 g, F 22 g, KH 50 g

Limetten-Frischkäsetorte

Zutaten für 16 Stücke

- *150 g Löffelbiskuits*
- *125 g Butter*
- *2 Limetten*
- *400 g Frischkäse (16 % Fett)*
- *200 g brauner Zucker*
- *1 Päckchen klarer, ungezuckerter Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit; zum Kochen)*
- *500 g Schlagsahne*
- *brauner Zucker, Limettenscheiben und Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Öl für die Springform*
- *Gefrierbeutel*

Zubereitung

1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle fein zerbröseln. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Öl bestreichen. Butter schmelzen, mit den Biskuits vermengen und auf den Formboden drücken. Kalt stellen.

2 Limettenschale fein abreiben. 75 ml Saft auspressen. Frischkäse, 175 g Zucker und Limettenschale verrühren. Tortenguss mit 25 g Zucker in einem Topf mischen, Limettensaft und 75 ml Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen. Mit der Creme verrühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen.

3 Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Masse wellenartig auf den Boden streichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen. Mit braunem Zucker, Limettenscheiben und Zitronenmelisse verzieren.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Wartezeit: ca. 3 Stunden
Pro Stück: ca. 280 kcal
E 3 g, F 21 g, KH 19 g

Wunderbar

Alle Käse

Amerikanischer Käsekuchen vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *250 g Butter*
- *250 g Zwieback*
- *300 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *800 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *300 g stichfeste saure Sahne*
- *750 g Magerquark*
- *abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen*
- *7 Eier (Größe M)*
- *50 g Mehl*
- *75 g Speisestärke*
- *je 1 Zitrone und Limette zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Fettpfanne*

Zubereitung

1 Fettpfanne des Backofens fetten und mit Paniermehl ausstreuen. 100 g Butter schmelzen. Zwiebäcke zerbröseln, mit der Butter vermengen. Masse in die Fettpfanne drücken und kalt stellen.

2 150 g Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Frischkäse, saure Sahne, Quark, Zitronenschale und Eier unterrühren. Mehl und Stärke mischen, unterrühren. Masse auf den Zwiebackboden streichen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Temperatur auf 100 °C (Umluft: 75 °C) herunterschalten, ca. 1 1/4 Stunden backen. Kuchen auskühlen lassen.

3 Kuchen in 12 Quadrate teilen, diese diagonal teilen. Zitrone und Limette waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kuchenstücke damit verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 1 1/2 Stunden
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 350 kcal
E 10 g, F 22 g, KH 28 g

BACK-TIPPS

Schnelle Hilfe bei kleinen Pannen

Der Kuchen ist klitschig
Grund: Der Teig war zu schwer oder wurde zu lange gerührt. Sie können den Kuchen als Brösel für ein Dessert oder Trifle verwenden.

Sahne wird nicht steif
Meistens liegt es daran, dass die Sahne oder Rührschüssel zu warm ist. Sofort mit dem Rühren aufhören und in einer Metallschüssel in Eiswasser abkühlen lassen. Dann erneut aufschlagen.

Kuchen löst sich nicht
Wahrscheinlich war die Form nicht gut genug gefettet. Legen Sie für etwa 10 Minuten ein heißes, feuchtes Tuch um die Form. Dann erneut versuchen.

Bauernkäsekuchen mit Kirschen

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *500 g Sauerkirschen*
- *350 g weiche Butter oder Margarine*
- *350 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *8 Eier (Größe M)*
- *750 g Magerquark*
- *100 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *1 Prise Salz*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *125 ml Eierlikör*
- *50 g Mandelblättchen*
- *1 EL Puderzucker*
- *Öl für die Form*

locker & cremig

lieben kuchen

Schoko-Käsekuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *125 g kalte Butter*
- *250 g Mehl*
- *225 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *5 Eier (Größe M)*
- *1 Prise Salz*
- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *500 g Magerquark*
- *400 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *125 g Schlagsahne*
- *Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben*
- *Fett für die Form*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Frischhaltefolie*
- *Backpapier*

Zum Einfüllen der Schlagsahne den Spritzbeutel etwa 2/3 nach außen umschlagen

Zubereitung

1 Butter in Stücken, Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Etwas Teig abnehmen und kalt stellen. Rest Teig zwischen Folie zu einem Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Springform (26 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen, dabei am Rand ca. 4 cm andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kalt stellen.

3 Schokolade reiben. 150 g Zucker, 4 Eier und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Quark, Frischkäse und Puddingpulver unterrühren. Schokolade unterrühren. Quarkmasse auf dem Mürbeteig glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Kuchen vom Formrand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 In der Zwischenzeit restlichen Teig verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und 8–12 kleine Blüten ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei gleicher Temperatur ca. 8 Minuten backen. Blüten auskühlen lassen, mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

5 Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kleine Tuffs auf den Kuchen spritzen. Mit den Mürbeteigblüten verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 520 kcal
E 15 g, F 30 g, KH 48 g

Zubereitung

1 Kirschen waschen, entsteinen. 100 g Fett, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren.

2 Für den Teig 250 g Fett, 250 g Zucker und Salz cremig rühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben. Mit dem Eierlikör unterrühren. Springform (28 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Teig darin glatt streichen, Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse daraufstreichen. Mit Mandeln bestreuen.

3 Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 65–70 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 65–70 Minuten
Wartezeit: ca. 2 1/2 Stunden
Pro Stück: ca. 310 kcal
E 8 g, F 16 g, KH 30 g

Kleines Apfel-Abc

Jetzt haben sie Hochsaison – rote und grüne, süße und saure, mürbe und knackige Äpfel! Hier ein Überblick, welche Sorte Sie wofür am besten verwenden. Und: Wir haben noch ein paar extra leckere Apfelrezepte für Sie!

JONAGOLD

Vor knapp 65 Jahren wurde er im Bundesstaat New York (USA) gezüchtet. Mittlerweile gibt es ihn weltweit zu kaufen. Kein Wunder, denn er ist super vielseitig.

Geschmack: Unter der glatten und festen Schale verbirgt sich das saftige, goldfarbene Fruchtfleisch. Es ist weder richtig süß noch wirklich sauer. Diese Ausgewogenheit ist der Grund dafür, warum der Jonagold bei vielen so beliebt ist.

Verwendung: Ideal zum Backen, Dünsten und Kochen, außerdem für Salate sowie Apfelmus.

Extra-Tipp: Riechen Sie beim Einkauf an den Äpfeln: Duften sie frisch und aromatisch? Dann können Sie sicher sein, dass sie gut schmecken.

ELSTAR

Die holländische Sorte gibt es seit über dreißig Jahren zu kaufen. Hauptanbauländer sind neben Holland vor allem Deutschland, Belgien und die Schweiz.

Geschmack: Die glatte Schale leuchtet gelb-rot und verführt so richtig zum Reinbeißen. Wer es tut, wird von einem vollmundigen Aroma belohnt, das von einer feinen und erfrischenden Säure geprägt ist.

Verwendung: Der Elstar ist so vielfältig wie der Jonagold und eignet sich u.a. gut als Strudelfüllung, Kompott oder Salatapfel.

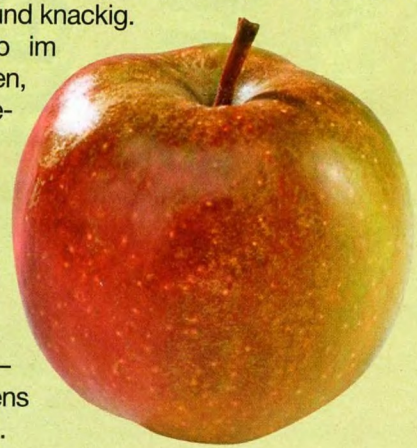
Extra-Tipp: Diese Sorte besser nicht zu lange lagern und Vorräte in einem kühlen Raum aufbewahren, sonst wird der Apfel schnell runzelig.

BOSKOOP

Wie der Granny Smith ein echter Apfel-Klassiker: Vor über 150 Jahren hing er erstmals an einem Baum – in der kleinen holländischen Gemeinde Boskoop.

Geschmack: Wer sich von der rauen und rostig wirkenden Schale abschrecken lässt, verpasst ein intensives Apfelaroma. Süße und Säure halten sich harmonisch die Waage. Das gelblich-weiße Fruchtfleisch ist herrlich saftig und knackig.

Verwendung: Ob im Kuchen, in Salaten, gedünstet oder gebraten: Der Boskoop ist wirklich ein echtes Allround- Talent.



Extra-Tipp: Kalt lagern. Schrumpelige Exemplare nicht wegwerfen – sie sind meistens noch voller Aroma.

GRANNY SMITH

ROYAL GALA

GOLDEN DELICIOUS

GRANNY SMITH

Kaum zu glauben: Diese Sorte gibt es schon seit 140 Jahren. „Geboren“ wurde sie am anderen Ende der Welt – in einem kleinen Ort bei Sydney in Australien.
Geschmack: Ausgereift ist der Granny Smith ein sehr saftiger und säuerlich-erfrischender Apfel. Seine knallgrüne Farbe und die glatte, glänzende Schale machen ihn auch optisch zu einem Hingucker.
Verwendung: Aus ihm lassen sich feine Konfitüren, Gelees und pikante Soßen zaubern. Auch pur ist er ein wahrer Genuss.
Extra-Tipp: Um sich wohlzufühlen braucht dieser Apfel keinen kühlen Keller. Lagern Sie ihn einfach nur bei Zimmertemperatur.

ROYAL GALA

Seine Heimat ist das ferne Neuseeland. Hier wurde er in den 1930er-Jahren gezüchtet. Heute wird er auch in Frankreich und Italien angebaut.
Geschmack: Das gelbliche, feste und schön saftige Fruchtfleisch schmeckt herrlich süß. Die glatte Schale ist appetitlich gelb und leuchtend rot gefärbt.
Verwendung: Er ist der ideale Bratapfel (siehe Rezept unten). Schmeckt auch toll als Apfelmus, Kompott oder Konfitüre.
Extra-Tipp: Kinder lieben den roten süßen Apfel ganz besonders. Weil er recht klein ist, passt er in jede Brotbox. Apfelvorräte zügig aufbrauchen, da diese Sorte schnell wässerig schmeckt.

GOLDEN DELICIOUS

Dieser Apfel wurde bereits Ende des 19. Jahrhunderts in West Virginia, USA, gezüchtet. Heute fällt er auch in Europa und Südafrika nicht weit vom Stamm.
Geschmack: Goldfarben und köstlich – der Name ist vor allem für all jene Programm, die säurearme und süßliche Äpfel bevorzugen. Das Fruchtfleisch des recht großen Apfels ist zumeist knackig und fest.
Verwendung: Seine feine Süße passt wunderbar zu kräftigem Wildfleisch. Hierfür dünsten Sie ihn nur kurz in Weißwein, Zitronensaft und einer Prise Zucker.
Extra-Tipp: Der Golden Delicious verfärbt sich aufgeschnitten nicht so schnell wie andere Sorten. Kühl und dunkel hält er sich bis zu 5 Monate.

Gefüllte Bratäpfel mit Baiserhaube

Zutaten für 12 Hälften:

- *3 Eier (Größe M)*
- *200 g Marzipan-Rohmasse*
- *2 EL Cointreau*
- *6 feste Äpfel (z.B. Royal Gala)*
- *125 g rotes Johannisbeergelee*
- *180 g Zucker*
- *1 EL Zitronensaft*
- *30 g Mandelblättchen*
- *1 TL Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett für die Formen*

Zubereitung

1 Eier trennen, Eiweiße kalt stellen. Marzipan, Eigelbe und Cointreau cremig verrühren. Äpfel waschen und halbieren. Kerngehäuse entfernen. In 4 gefettete, ofenfeste Formen setzen. Je 1 TL Gelee und Marzipanmasse daraufgeben. Äpfel nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen.

2 Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft unterrühren. Je einen Klecks Baisermasse auf die Äpfel geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Weitere 15–20 Minuten backen. Leicht mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Dazu schmeckt Vanillesoße prima.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Backzeit: 30–35 Min.
Pro Stück: ca. 320 kcal
E 7 g, F 11 g, KH 46 g

Apfel-Haselnuss-Shake

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 200 ml):

- *2 säuerliche Äpfel (z.B. Elstar)*
- *1 Pfirsich*
- *200 ml klarer Apfelsaft*
- *100 ml Pfirsichsaft*
- *1 EL gehackte Haselnüsse*
- *Apfelscheiben zum Verzieren*

Zubereitung

1 Äpfel schälen, in Stücke schneiden. Den Pfirsich überbrühen, häuten und das Fruchtfleisch würfeln.

2 Obstwürfel, Fruchtsäfte und Nüsse im Mixer pürieren. Shake in Gläser füllen. Mit Apfelscheiben verzieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Pro Glas ca. 200 kcal
E 2 g, F 5 g, KH 32 g

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste

Apfelkuc aus dem

Apfeltörtchen

Zutaten für ca. 4 Stück

- *150 g Mehl*
- *50 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *100 g Butter*
- *350 g Äpfel*
- *3 EL Zitronensaft*
- *1 EL Paniermehl*
- *4 EL Quitten-Gelee*
- *3 EL Mandelblättchen*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett und Paniermehl für die Förmchen*
- *Frischhaltefolie*

Zubereitung

1 Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb, Butter in Stücken und 1 EL kaltes Wasser glatt verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, 4 Kreise (à ca. 14 cm Ø) ausschneiden.

3 Vier gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Tartelettförmchen mit Lift-off-Boden (à ca. 12 cm Ø) mit den Teigkreisen auslegen. Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit etwas Paniermehl bestreuen. Apfelspalten darin verteilen. Törtchen im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen.

4 Das Quitten-Gelee unter Rühren in einem kleinen Topf erwärmen. Die Äpfel damit bestreichen. Mandelblättchen an den Törtchenrand streuen und im vorgeheizten Ofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) weitere ca. 5 Minuten backen. Törtchen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 25 Minuten
Pro Stück: ca. 550 kcal
E 7 g, F 29 g, KH 65 g

BACK-TIPPS

Apfelkuchen – das macht sie unwiderstehlich

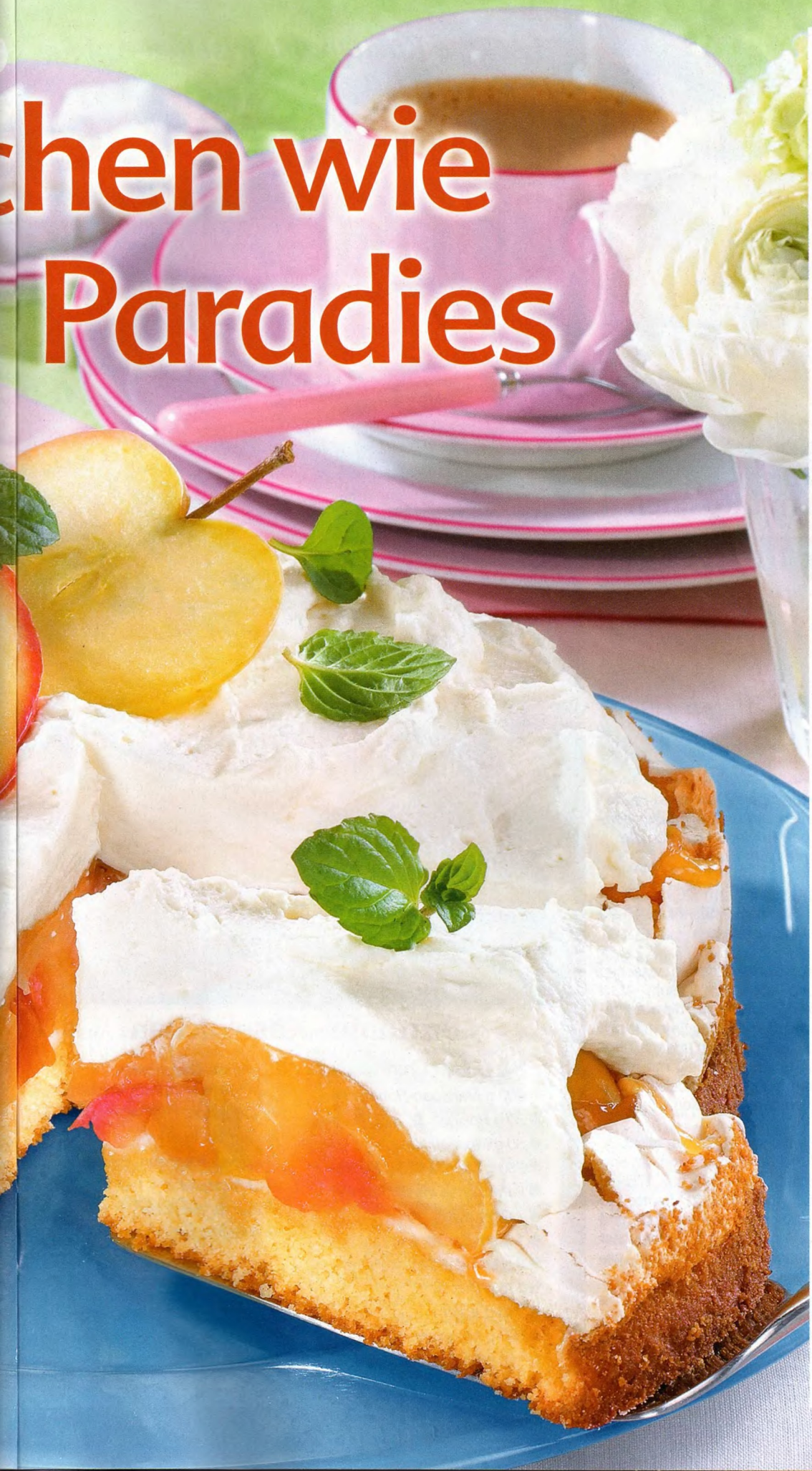
Auf die Sorte kommt es an: *Für Apfelkuchen eignen sich leicht säuerliche Sorten wie Boskoop, Cox Orange, Ingried Marie, James Grieve und Jonagold.*

Eine beschwipste Note: *Möchten Sie Ihrem Apfelkuchen mehr Pfiff geben, dann beträufeln Sie die Äpfel mit Calvados bzw. Orangenlikör oder mischen Sie Rum-Rosinen unter die Früchte.*

Süße für den Teig: *Raffiniert und äußerst lecker schmeckt der Kuchen, wenn Sie Marzipan in den Teig mischen.*

Perfekte Begleiter: *Eierlikör-, Zimt- oder Vanille-Sahne.*

chen wie Paradies



Apfel-Baiser-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *3 Eier (Größe M)*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *225 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *3 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *125 g Mehl*
- *2 gestr. TL Backpulver*
- *6 EL Milch* ● *750 g Äpfel*
- *¼ l klarer Apfelsaft*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für ½ l Milch; zum Kochen)*
- *250 g Schlagsahne*
- *250 g Schmand*
- *1 Päckchen Dessert-Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (für ¼ l Milch, ohne kochen)*
- *gedünstete Apfelscheiben und Minze zum Verzieren*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 2 Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Eigelbe und 1 Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen.

2 Eiweiß steif schlagen,100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 30–35 Minuten backen. Auskühlen.

3 Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelsaft aufkochen. Apfelspalten darin 2–4 Minuten dünsten. Abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 450 ml auffüllen. 4 EL abnehmen, mit Puddingpulver und 2 EL Zucker verrühren. Rest Saft aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen. Unter mehrmaligem Rühren abkühlen lassen.

4 Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen. Apfelspalten darauf verteilen. Angedickten Saft über die Äpfel verteilen. Abkühlen lassen.

5 Sahne, Schmand, 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Soßenpulver steif schlagen. Vanille-Sahne locker auf die Apfelmasse streichen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und Minze verzieren.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Wartezeit: ca. 4 Stunden
Pro Stück: ca. 380 kcal
E 4 g, F 20 g, KH 44 g

Leckere Kuchen mit frischen Äpfeln

Immer eine Sünde wert

Hefe-Apfelkuchen mit Rosinen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *200 ml Milch*
- *500 g Mehl*
- *½ Würfel (21 g) Hefe*
- *6 EL Zucker*
- *50 g Butter*
- *1 Ei (Größe M)*
- *½ TL Salz*
- *abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*
- *100 g Rosinen*
- *500 g Äpfel*
- *3–4 EL Zitronensaft*
- *100 g Mandelstifte*
- *1 TL gemahlener Zimt*
- *1 EL Puderzucker*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett und Mehl für die Form*

Zubereitung

1 Milch in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 EL Zucker und 100 ml Milch zufügen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit restlicher Milch mischen. Mit Ei, Salz, 1 EL Zucker und Zitronenschale zum Vorteig geben, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) legen. Zugedeckt nochmals 15–20 Minuten ruhen lassen.

Die Apfelspalten auf einer Platte verteilen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. So werden die Früchte nicht braun

3 Inzwischen Rosinen waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit Apfelspalten belegen. Mandelstifte und Rosinen darauf verteilen.

4 Zimt und 4 EL Zucker mischen. Äpfel damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück: ca. 240 kcal
E 6 g, F 7 g, KH 38 g

Bratapfel-Käsekuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *200 g Marzipan-Rohmasse*
- *50 g Rosinen* ● *3 EL Rum*
- *50 g Mandelstifte*
- *250 g Mehl* ● *225 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Msp. Backpulver*
- *4 Eier (Größe M)*
- *175 g Butter*
- *750 g Äpfel*
- *500 g Magerquark*
- *100 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für ½ l Milch; zum Kochen)*
- *200 g Aprikosen-Konfitüre*
- *25 g Mandelkerne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Backpapier*
- *Fett für die Form*
- *Frischhaltefolie, Alufolie*

Zubereitung

1 Marzipan grob raspeln. Rosinen mit Rum beträufeln. Mandelstifte rösten. Mehl mit 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Backpulver, 1 Ei, 125 g Butter in Stücken und 50 g Marzipan glatt

verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 150 g Marzipan, Rum-Rosinen und Mandelstifte verkneten. Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Marzipanmasse in die Äpfel füllen. 50 g Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 100 g Zucker cremig rühren. 3 Eier, Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren.

3 Teig zwischen 2 Lagen Backpapier rund (32 cm Ø) ausrollen. Mit Hilfe des Papiers in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Teig an den Rand drücken. Quark einfüllen. Äpfel hineinsetzen. Bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 1 Stunde backen. Kuchen im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ca. 10 Minuten ruhen lassen.

4 Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Formrand lösen. Kuchenoberfläche mit Konfitüre bestreichen. In der Form auskühlen lassen. 50 g Zucker karamellisieren. Die Mandelkerne darin wenden, auf ein Stück Alufolie geben. Auskühlen lassen. Kuchen mit Karamell-Mandeln verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 4 Stunden
Pro Stück: ca. 410 kcal
E 10 g, F 19 g, KH 48 g

Apfelstrudel

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *1 EL + 1/2 TL Mohn*
- *1 EL + 50 g Zucker*
- *4 EL Milch* ● *4 EL Butter*
- *125 g Mehl* ● *1 Prise Salz*
- *2 Eigelb (Größe M)*
- *400 g Äpfel*
- *1 Ei (Größe M)*
- *2 EL Zitronensaft*
- *150 g Magerquark*
- *100 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *1/2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für ¼ l Milch; zum Kochen)*
- *2 EL Paniermehl*
- *2 EL Schlagsahne*
- *2 EL Hagelzucker*
- *Öl für den Teig*
- *Mehl für die Hände*
- *Frischhaltefolie*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 1 EL Mohn, 1 EL Zucker und Milch aufkochen, 3–4 Minuten köcheln. Abkühlen lassen. 2 EL Butter schmelzen, mit Mehl, Salz, 1 Eigelb und ca. 125 ml lauwarmem Wasser verkneten. Teig leicht einölen, in Folie gewickelt ca. 20 Minuten kalt stellen.

2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Ei und 50 g Zucker cremig rühren. Quark, Frischkäse, Puddingpulver und Mohnmasse unterrühren. Äpfel unterheben.

Der Strudelteig lässt sich leichter und dünner ausziehen, wenn man die Hände gründlich mit Mehl bestäubt

3 Teig auf bemehltem Geschirrtuch ausrollen und mit bemehlten Händen über den Handrücken hauchdünn ausziehen (45 x 30 cm). Teigränder (3–4 cm) mit etwas Öl bestreichen. Gesamte Teigfläche mit Paniermehl bestreuen. Mohn-Apfel-Masse auf dem unteren Viertel verteilen (ca. 10 cm breit), dabei am seitlichen Rand 3–4 cm frei lassen. Diesen Rand einschlagen und den Teig mit Hilfe des Tuches von unten fest aufrollen.

4 2 EL Butter schmelzen, Strudel damit bestreichen, mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten Backzeit 1 Eigelb und Sahne verrühren, Strudel bestreichen. Mit Hagelzucker und ½ TL Mohn bestreuen. Strudel weitere ca. 15 Minuten backen. Auskühlen.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten
Wartezeit: ca. 45 Minuten
Pro Stück: ca. 230 kcal
E 6 g, F 10 g, KH 27 g

Die schmecken selbst gebacken am besten

Lieblingskuchen mit Äpfeln

Apfeltorte mit Weincreme

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 5 Eier (Größe M)
- 240 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 2 EL Stärke
- 2 TL Backpulver
- 750 g Äpfel
- 3 EL Zitronensaft
- 5 EL Rum
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)
- 400 ml klarer Apfelsaft
- 1 TL gemahlener Zimt
- 8 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb (Größe M)
- 125 ml trockener Rotwein
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- evtl. Apfelkugeln, Sternanis und Zimt zum Verzieren
- Backpapier

Zubereitung

1 3 Eier trennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Min. backen. Auskühlen.

2 Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit Zitronensaft und Rum beträufeln. Puddingpulver, 40 g Zucker und 6 EL Apfelsaft verrühren. Rest Saft und Äpfel aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln. Puddingpulver und Zimt einrühren, aufkochen. Kompott abkühlen. Biskuit waagerecht halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Kompott darauf verteilen. Oberen Boden daraufsetzen und kalt stellen.

3 Gelatine einweichen. 2 Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 25 g Zucker dabei einrieseln. 5 Eigelbe und 75 g Zucker aufschlagen. Wein und Gewürze aufkochen, abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen. Gelatine im Wein auflösen,

unter die Eigelbmasse rühren. Ca. 5 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen, mit Eischnee unter die Masse heben. Auf oberen Boden streichen. Ca. 2 Stunden kühlen.

4 Marzipan zu einem Streifen (8 x 41 cm) ausrollen, Torte umkleiden. Rand rüschenartig eindrücken. Eventuell mit Apfelkugeln, Anis und Zimt verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 20 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 260 kcal
E 6 g, F 9 g, KH 33 g

Apfelbrownies mit Zimtglasur

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *200 g Vollmilch-Schokolade*
- *150 g Zartbitter-Schokolade*
- *250 g Butter oder Margarine*
- *700 g Äpfel*
- *2 EL Zitronensaft*
- *8 Eier (Größe M)*
- *350 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *350 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *2 EL Lebkuchengewürz*
- *250 g Puderzucker*
- *1 TL Zimt*
- *1 Eiweiß (Größe M)*
- *Mini-Äpfel zum Verzieren*
- *Mehl und Fett für die Form*

Zubereitung

1 Schokoladen grob hacken und mit dem Fett schmelzen. Abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Schokoladenmasse unterrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, ebenfalls unterrühren. Apfelwürfel trocken tupfen und unter den Teig heben.

2 Teig in einer gefetteten, mit Mehl bestäubten Rechteck-Springform (35 x 23 cm) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Puderzucker, Zimt, Eiweiß aufschlagen. Kuchen damit überziehen. Mit Äpfeln verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit: ca. 3 Stunden
Pro Stück: ca. 420 kcal
E 7 g, F 19 g, KH 56 g

Mohn-Apfelkuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *250 ml Milch*
- *150 g gemahlener Mohn*
- *600 g Äpfel*
- *4 EL Zitronensaft*
- *200 g Magerquark*
- *8 EL Öl* ● *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *175 g Zucker* ● *400 g Mehl*
- *2 EL Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *3 Eier (Größe M)*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)*
- *150 g Crème fraîche*
- *150 g stichfeste saure Sahne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 175 ml Milch aufkochen, Mohn zufügen, ca. 20 Minuten köcheln. Abkühlen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln. Quark, Öl, 75 ml Milch, Salz, Vanillin-Zucker und 75 g Zucker verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver unterkneten.

2 1/6 des Teiges abnehmen und zur Seite legen. Rest Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen, Rand dabei hochdrücken. Aus Rest Teig dünne Kordeln drehen. Apfelhälften mehrmals einschneiden, in die Form legen.

3 Mohnmasse, Eier, 100 g Zucker, Puddingpulver, Crème fraîche und saure Sahne verrühren. Über die Äpfel gießen. Die Teigkordeln gitterförmig darauflegen. Bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten
Pro Stück: ca. 340 kcal
E 10 g, F 16 g, KH 39 g

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

- *¼ l Milch*
- *1 Würfel (42 g) Hefe*
- *175 g Zucker* ● *500 g Mehl*
- *1 Prise Salz* ● *200 g Butter*
- *1 Ei (Größe M)*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1,2 kg Äpfel*
- *Saft von ½ Zitrone*
- *25 g Hagelzucker*
- *Melisse zum Verzieren*

Zubereitung

1 100 ml Milch erwärmen. Hefe hineinbröckeln und mit 25 g Zucker verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. 150 ml Milch erwärmen, mit Mehl, Salz, 75 g Zucker, 75 g weicher Butter und Ei in eine Schüssel geben. Hefemilch zugeben, durchkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2 125 g Butter, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig durchkneten, auf bemehlter Fläche ausrollen und auf der Fettpfanne glatt streichen, Ränder festdrücken.

3 Hälfte Buttercreme in Klecksen auf dem Teig verteilen. Apfelspalten dicht an dicht darauflegen. Rest Buttercreme in Stücken darauf verteilen. Bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit Kuchen mit Hagelzucker bestreuen. Auskühlen, mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 200 kcal
E 3 g, F 8 g, KH 29 g

Apfel-Eierlikör-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *125 g weiche Butter*
- *200 g Zucker* ● *1 Prise Salz*
- *2 Eier (Größe M)*
- *125 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *75 ml Eierlikör* ● *500 g Äpfel*
- *4 EL Zitronensaft*
- *4 EL Weißwein*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für ½ l Milch; zum Kochen)*
- *400 ml Milch*
- *250 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *evtl. getrocknete Apfelscheiben zum Verzieren*
- *Fett und Paniermehl für die Form*

Zubereitung

1 Butter, 125 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Eierlikör unterrühren. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (24 cm Ø) verstreichen. Bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2 Äpfel evtl. schälen, waschen und entkernen. Fruchtfleisch in feine Ringe schneiden. Mit Zitronensaft und Wein in einen großen Topf geben und 3–5 Minuten dünsten. Abtropfen lassen.

3 Puddingpulver, 75 g Zucker sowie 6 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Apfelscheiben unter den Pudding heben und auf den Teig verteilen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 Sahne steif schlagen, Vanillin-Zucker einrieseln lassen, auf die Apfelschicht streichen. Mit getrockneten Apfelscheiben verzieren.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 340 kcal
E 4 g, F 18 g, KH 36 g

Noch

Apfeltarte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *200 g Mehl*
- *2 gestr. TL Backpulver*
- *50 g + 3 EL Zucker*
- *3 EL Öl*
- *5 EL Milch*

mehr Apfelkuchen

GÜNSTIG
Nur 0,50 Euro pro Stück

- 2 Eier (Größe M)
- 400 g Äpfel
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 Glas (340 g) Aprikosen-Konfitüre
- Frischhaltefolie
- Mehl zum Ausrollen
- Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

1 Mehl, Backpulver, 50 g Zucker, Öl, Milch und 1 Ei glatt zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete und leicht mit Mehl bestäubte Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen. Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

3 Fett in einem kleinen Topf schmelzen, mit 1 Ei und 3 EL Zucker verrühren. Die Fett-Ei-Masse gleichmäßig über die Apfelscheiben gießen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Äpfel damit bestreichen.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 35 Minuten
Pro Stück: ca. 170 kcal
E 2 g, F 4 g, KH 30 g

Knusprige Nussecken

Zutaten für ca. 30 Stück

- *200 g + 2 EL kalte Butter*
- *250 g Zucker*
- *300 g Mehl*
- *1 Ei (Größe M)*
- *100 g Cashewkerne*
- *100 g Macadamianüsse*
- *100 g Mandeln mit Haut*
- *75 g weiße Kuvertüre*
- *Fett für das Blech*

Zubereitung

1 200 g Butter in kleinen Stückchen, 100 g Zucker, Mehl und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech (32 x 39 cm) ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Cashewkerne, Nüsse und Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und grob hacken. 150 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. 2 EL Butter und Nüsse unterrühren. 5 EL Wasser zufügen und unter Rühren so lange köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Auf dem Teig verteilen und ca. 20 Minuten kühl stellen.

3 Kuvertüre mit einem Messer grob hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Sobald der Karamell kalt ist, Nusskuchen in ca. 6 cm breite Streifen, dann in Dreiecke schneiden. Nussecken mit dem Rand in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Gebäck kühl stellen und fest werden lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück: ca. 200 kcal
E 3 g, F 13 g, KH 19 g

Geht prima und gleichmäßig: Teig mit einer Kuchenrolle oder ersatzweise mit einer Flasche auf dem Backblech ausrollen

BACK-TIPPS

Kerniges Vergnügen: das Einmaleins der Nüsse

Lecker und so gesund: *Nüsse enthalten reichlich ungesättigte Fettsäuren, hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.*

Perfektes Backergebnis: *Durch den hohen Fettgehalt machen Nüsse flaches Mürbeteiggebäck knusprig, hohes Gebäck aus Rühr-, Hefe- oder Biskuitteig dagegen schön saftig. Zudem geben sie süßen und herzhaften Kuchen, Creme- und Sahnefüllungen ein feines Aroma.*

Mandeln häuten: *einfach mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Kerne aus der Haut drücken.*

Feine Stücke mit Biss

Edle Nuss

Omas Schneckenkuchen

Zutaten für 12 Stücke

- *400 g Mehl*
- *1 Würfel (42 g) Hefe*
- *150 g Zucker* ● *250 ml Milch*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *2 Eier (Größe M)*
- *½ TL Zimt*
- *2 EL Kakaopulver*
- *300 g gemahlene Haselnüsse*
- *1 Eigelb*
- *50 g Haselnussblättchen*
- *1 EL Aprikosenkonfitüre*
- *1 EL Puderzucker*
- *Mehl für die Arbeitsfläche*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und Hefe hineinbröckeln. 10 g Zucker darüberstreuen. 125 ml Milch erwärmen, zugießen und verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

kuchen

2 Fett schmelzen, abkühlen lassen. Mit 40 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und 1 Ei zum Vorteig geben. Alles verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 125 ml Milch, 100 g Zucker, Zimt und Kakao aufkochen, Nüsse zugeben, etwas abkühlen lassen. 1 Ei unterrühren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Nussfüllung daraufstreichen. Von der langen Seite her aufrollen. In ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Dicht an dicht in eine gefettete Springform (26 cm Ø) setzen. Ca. 20 Minuten gehen lassen.

4 Eigelb verquirlen, Kuchen damit bestreichen. 20 g Haselnussblättchen daraufstreuen. Bei 200 °C (Umluft 175 °C) 35–40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5 Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Kuchen aus der Form lösen. Rand mit der Konfitüre bestreichen. 30 g Haselnussblättchen an den Rand streuen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 35–40 Minuten
Wartezeit: ca. 45 Minuten
Pro Stück: ca. 460 kcal
E 10 g, F 28 g, KH 42 g

Marzipan-Walnuss-Kuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *3 Eier (Größe M)*
- *175 g + 3 EL Zucker*
- *½ Fläschchen Bittermandelöl*
- *75 g Mehl*
- *40 g Speisestärke*
- *1 TL Backpulver*
- *6 EL Mandellikör*
- *4 Blatt Gelatine*
- *250 g Mascarpone*
- *120 ml Orangensaft*
- *200 g Schlagsahne*
- *150 g Walnusshälften*
- *30 g Marzipan-Rohmasse*
- *40 g Pistazienkerne*
- *Öl für die Folie*
- *Alufolie*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Eier trennen. Eiweiße und 4 EL Wasser steif schlagen, 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Mandelöl zufügen, Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und unterheben.

2 Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse darin glatt streichen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Biskuitboden herausnehmen, vorsichtig aus der Form stürzen, mit Mandellikör beträufeln und gut abkühlen lassen.

3 Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, 75 g Zucker und Orangensaft verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit 2–3 EL Creme verrühren. Unter die übrige Mascarponecreme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Boden streichen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Sollen kalte Cremes mit aufgelöster Gelatine gebunden werden, zuerst 2–3 EL Creme mit der Gelatine verrühren

4 2 EL Zucker in einer trockenen Pfanne goldbraun karamellisieren. Walnusshälften zufügen, mit dem Karamell mischen und auf mit Öl bestrichener Alufolie verteilen. Abkühlen lassen und grob hacken.

5 Marzipan zu kleinen Bällchen formen und in 1 EL Zucker wälzen. Pistazien fein mahlen. Kuchen mit karamellisierten Nüssen, Marzipanbällchen und Pistazien verziert servieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Wartezeit: ca. 1 ½ Stunden
Pro Stück: ca. 410 kcal
E 7 g, F 26 g, KH 33 g

Wunderbar erfrischend

Haupt Zitrus

Blutorangen-Wackelpudding-Torte

Zutaten für ca. 16 Stück

- *2 Eier (Gr. M)* ● *225 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *75 g Mehl* ● *2 EL Stärke*
- *1 gehäufter TL Backpulver*
- *12 Blatt Gelatine*
- *6 Blutorangen*
- *1 kg Vollmilch-Joghurt*
- *1 Beutel Götterspeise „Himbeer-Geschmack" (für ½ l Flüssigkeit; zum Kochen)*
- *¼ l Blutorangensaft*
- *evtl. Minze zum Verzieren*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Eier trennen, Eiweiße und 1 EL Wasser steif schlagen. 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln, Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Gelatine einweichen. 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Saft aus den Trennhäuten auspressen, auffangen. Joghurt, Orangensaft, 75 g Zucker und 1 P. Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine auflösen, mit 3 EL Creme verrühren. In die übrige Creme rühren. Früchte unterheben. Kalt stellen. Um den Boden einen Tortenring stellen. Sobald Creme geliert, auf den Boden streichen. Ca. 1 Stunde kühlen.

3 Götterspeisenpulver und 75 g Zucker verrühren. Blutorangensaft und ¼ l Wasser einrühren. Erwärmen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 30 Minuten kühlen. Götterspeise auf Joghurt-Masse gießen, ca. 5 Std. kühlen.

4 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden. Torte rundherum und auf der Oberfläche mit Orangenscheiben belegen. Minze mit Puderzucker bestäuben. Torte damit verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 25 Minuten
Wartezeit: ca. 7 Stunden
Pro Stück: ca. 180 kcal
E 6 g, F 3 g, KH 30 g

TIPPS & TRICKS
zu Zitrusfrüchten

Mehr Saft *geben Zitrusfrüchte, wenn man sie ca. 15 Minuten vor dem Pressen in heißes Wasser legt oder mit der Hand kräftig auf dem Tisch rollt. Die Saftmenge verdoppelt sich dann nahezu.*

Gelagert *werden Zitrusfrüchte nicht im Kühlschrank! Denn dort trocknen sie aus und verlieren an Aroma. Außerdem wird ihr Duft leicht auf andere Lebensmittel übertragen.*

Unbehandelte Früchte *sollten Sie immer dann kaufen, wenn Sie auch die Schale verwenden möchten. Vorher die Zitrusfrüchte heiß abwaschen und anschließend gut trockenreiben.*

sache früchte

Orangen-Gugelhupf

Zutaten für ca. 20 Stücke

- *2 unbehandelte Orangen (à ca. 180 g)*
- *3 EL + 175 g Mehl*
- *175 g Butter oder Margarine*
- *175 g Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 Eier (Größe M)*
- *5 EL Orangensaft*
- *175 g Speisestärke*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *100 g Schlagsahne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Fett und Mehl für die Form*

Gugelhupf auf ein Kuchengitter stürzen, Form entfernen. Falls sich die Form nicht löst, ein nasses Tuch darauflegen

Zubereitung

1 Orangen waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen und halbieren. Orangenstücke abtropfen lassen und, bis auf einige zum Verzieren, mit 3 EL Mehl bestäuben.

2 Fett und Zucker cremig rühren. Salz, Vanillin-Zucker und Orangenschale, bis auf 1 EL, zufügen. Eier einzeln unterrühren. Orangensaft zufügen. 175 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Die Orangenstücke unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform (1,7 l) streichen. Bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 45 Minuten backen. Stürzen und auskühlen lassen.

3 Sahne steif schlagen, Tuffs auf den Kuchen spritzen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Orangenstücken und -schale verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten
Pro Stück: ca. 210 kcal
E 3 g, F 10 g, KH 27 g

Gelingt GANZ LEICHT

Käsesahne-Rolle mit Kumquats

Zutaten für ca. 15 Stücke

- *3 Eier (Größe M)*
- *275 g Zucker*
- *5 EL Milch*
- *125 g Mehl*
- *1 ½ TL Backpulver*
- *150 ml Orangensaft*
- *250 g Kumquats*
- *6 Blatt Gelatine*
- *500 g Magerquark*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *200 g Schlagsahne*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Zucker zum Bestreuen*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Eier und 125 g Zucker 10 Minuten dickcremig rühren. Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen.

2 Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen, Platte mit dem Tuch aufrollen und auskühlen lassen.

3 Den Orangensaft und 100 g Zucker aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Die Früchte zum Sirup geben und 2–4 Minuten köcheln. Anschließend auskühlen lassen.

4 Kumquats abtropfen lassen, Sirup dabei auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, 50 g Zucker, Sirup und Vanillin-Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Quarkcreme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

Damit sich das Backpapier leicht von der Biskuitplatte löst, sofort nach dem Backen abziehen

5 Biskuitplatte entrollen. Quarkcreme darauf glatt streichen. Kumquats, bis auf einige zum Verzieren, auf der Creme verteilen. Biskuit aufrollen und ca. 4 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und mit restlichen Kumquats verzieren.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 10 Minuten
Wartezeit: ca. 4 Stunden
Pro Stück: ca. 210 kcal
E 8 g, F 6 g, KH 31 g

Mit herrlich aroma

Etwas zum Kaf

Clementinen-Mandel-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *130 g gemahlene Mandeln*
- *75 g Puderzucker*
- *2 EL Mehl*
- *6 Eiweiß (Gr. M)*
- *75 g Zucker*
- *100 g Mandelblättchen*
- *4 Blatt Gelatine*
- *5–6 Clementinen (à ca. 100 g)*
- *100 ml Orangensaft*
- *1 Tüte (75 g) Cremespeise-Pulver „Aprikose-Maracuja-Geschmack“ (für 200 ml Wasser und 150 g Joghurt)*
- *250 g Vollmilch-Joghurt*
- *200 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Gemahlene Mandeln, Puderzucker und Mehl mischen. Eiweiße steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen, bis er sich gelöst hat. Mandelmischung unterheben.

Feines fee...

3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Kreise (22 cm Ø) daraufzeichnen. Masse darauf verstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Backofen bei 150 °C (Umluft: 125 °C) bei leicht geöffneter Ofentür 40–50 Minuten backen. Abkühlen.

2 Gelatine einweichen. Clementinen schälen, weiße Haut entfernen. 3 Clementinen in Scheiben schneiden. 100 ml Wasser, Saft und Cremepulver ca. 3 Minuten aufschlagen. Die Gelatine auflösen, mit 2–3 EL Joghurt verrühren. Unter übrigen Joghurt rühren. Joghurt unter Maracuja-Creme heben.

3 2 Böden mit etwas Creme bestreichen. Clementinenscheiben darauf verteilen. Übrige Creme darauf glatt streichen. Beide Böden übereinandersetzen. Mit drittem Boden abschließen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen, locker auf den Tortendeckel streichen. Übrige Clementinen in Scheiben schneiden, Torte verzieren.

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 290 kcal
E 8 g, F 17 g, KH 27 g

Limetten-Kastenkuchen

Zutaten für ca. 15 Stücke

- *3 unbehandelte Limetten*
- *200 g weiche Butter oder Margarine*
- *150 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *3 Eier (Größe M)*
- *300 g Mehl*
- *½ Päckchen Backpulver*
- *150 g Zitronenjoghurt*
- *200 g Puderzucker*
- *2 TL brauner Zucker*
- *Fett und Mehl für die Form*

Zubereitung

1 Limetten gründlich waschen und trocken reiben. Schale von 2 Limetten fein abreiben. Limettenschale, Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Joghurt unterrühren.

2 Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Kastenform (ca. 2 l Inhalt) geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.

Kuchen auf ein Kuchengitter stellen, Zuckerguss mit einem Löffel daraufstreichen

3 1 Limette auspressen. 3 EL Limettensaft und Puderzucker glatt rühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann stürzen und mit dem Guss überziehen. Trocknen lassen. 1 Limette in Scheiben schneiden. Kuchen damit verzieren. Mit braunem Zucker bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten
Pro Stück: ca. 290 kcal
E 4 g, F 13 g, KH 39 g

BACK-TIPPS

So wird das Selbstgebackene ein voller Erfolg

Eine Glasur erhält Glanz: *Rühren Sie einen Schuss geschmacksneutrales Öl unter den Guss. So leuchtet er schön.*

Auf Backpapier zeichnen: *Kreise für Teigböden lassen sich einfach auf Backpapier zeichnen, indem Sie einen passenden Springformboden auf das Papier legen und darumzeichen.*

Brüchige Biskuitrollen: *Wenn Sie den Biskuit zu lange im Backofen lassen, wird er durch die Hitze trocken und bricht schnell. Darum sofort nach dem Backen aus dem Ofen nehmen.*

Schokola

Saftige Brownies

Zutaten für ca. 60 Stücke

- *300 g Zartbitter-Schokolade*
- *250 g Butter*
- *7 Eier (Größe M)*
- *300 g Pecannüsse*
- *500 g + 2 EL Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *325 g Mehl*
- *1/2 Päckchen Backpulver*
- *250 g Zartbitter-Kuvertüre*
- *150 g Schlagsahne*
- *50 g Kokosfett*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Schokolade grob hacken. Mit der Butter unter Rühren schmelzen. Eier verquirlen. Nüsse, bis auf einige zum Verzieren, hacken. Schokogemisch in eine Schüssel geben. 500 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Mehl und Backpulver zufügen. Alles glatt verkneten. Nüsse unterheben. Auf eine mit Backpapier belegte Fettpfanne streichen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

Die Zutaten für den Mürbeteig mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten

2 Kuvertüre grob hacken. Sahne, Kuvertüre und Kokosfett bei schwacher Hitze schmelzen. Dabei so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Vom Herd nehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Guss auf den Kuchen streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen. 2 EL Zucker karamellisieren. Restliche Nüsse damit überziehen, auf Backpapier auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Karamell-Nüssen verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 200 kcal
E 3 g, F 13 g, KH 18 g

BACK-TIPPS

Der richtige Umgang mit Backformen

Gut vorbereitet
Am besten vor dem Backen die Form fetten und evtl. mit Mehl oder Paniermehl ausstreuen. Dann solange in den Kühlschrank stellen.

Gleich in den Ofen geben
Wenn Sie den Teig in die Form gefüllt haben, sollten Sie sie sofort in den vorgeheizten Backofen geben. So kann der Teig nicht an der Form ankleben.

Erst mal ruhen lassen
Nach dem Backen muss der Kuchen auf einem Gitter einige Minuten in der Form ruhen, damit er stabiler und fester wird.

Die zergehen auf der Zunge

den-Träume

Gefüllte Zebra-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

- *225 g Vollmilch-Schokolade*
- *100 g Zartbitter-Schokolade*
- *950 g Schlagsahne*
- *6 Eier (Größe M)*
- *350 g Zucker*
- *375 g Mehl*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *125 ml Öl*
- *2 EL Kakaopulver*
- *1 EL Puderzucker*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 25 g Vollmilch-Schokolade mit einem Sparschäler in Locken abziehen und kalt stellen. 200 g Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade hacken. 750 g Sahne erhitzen. Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen. In eine Rührschüssel füllen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

2 Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 175 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe, 125 ml kaltes Wasser und 175 g Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Öl unterrühren. Eischnee portionsweise unterheben. Teig halbieren, Kakao unter eine Teighälfte heben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Abwechselnd hellen und dunklen Teig löffelweise genau aufeinander in die Mitte der Form füllen. (Dabei fließt der Teig auseinander und das Zebramuster entsteht.) Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

3 Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden und Schokocreme aufschlagen. Die Creme halbieren, die zwei unteren Böden mit der einen Hälfte bestreichen, aufeinandersetzen. Den oberen Boden daraufsetzen. Torte mit der restlichen Schokocreme einstreichen. 200 g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Streifen auf die Torte spritzen. Torte mit den Schokoladenlocken bestreuen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 6 Stunden
Pro Stück: ca. 570 kcal
E 8 g, F 36 g, KH 52 g

Verführerische Schokokuchen

Zum Dahinschmelzen

Prinz-Eugen-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke

- *200 g Zartbitter-Schokolade*
- *7 Eier (Größe M)*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *200 g Zucker* ● *80 g Mehl*
- *200 g gemahlene Mandeln*
- *1 1/2 TL Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *450 g Sauerkirschen*
- *300 ml Kirschnektar*
- *1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch; zum Kochen)*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *30 g Mandelblättchen*
- *500 g Schlagsahne*
- *1 Päckchen Sahnefestiger*
- *1 EL Puderzucker*
- *Schokoladenröllchen und Minze zum Verzieren*
- *Fett für die Form*

Zubereitung

1 150 g Zartbitter-Schokolade auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Abkühlen. Eier trennen. Fett und Zucker cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unterheben. Eiweiße und Salz steif schlagen. Eischnee unterheben.

2 Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 6 EL Kirschnektar, Puddingpulver und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Restlichen Nektar aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, unterheben. Boden, bis auf 2 cm am Rand und Boden, aushöhlen. Mit Kompott füllen, auskühlen lassen.

4 Mandeln goldbraun rösten. Auskühlen lassen. 50 g Zartbitter-Schokolade reiben. Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zu-

Pariser Schnitten

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 400 g Zartbitter-Kuvertüre
- 700 g Schlagsahne
- 200 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 325 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 25 g Kokosfett
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- Zuckerperlen zum Verzieren
- Backpapier

Zubereitung

1 150 g Kuvertüre hacken. 600 g Sahne aufkochen. Kuvertüre darin schmelzen. Schokosahne in eine Schüssel füllen, ca. 4 Stunden kalt stellen. 150 g Kuvertüre hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Mit der Kuvertüre unterrühren. Teig auf einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne streichen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 20–25 Minuten backen. Auskühlen.

2 Kuchen quer halbieren. Schokosahne aufschlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Auf einen Boden streichen. Mit zweitem Boden belegen. Kalt stellen.

3 100 g Kuvertüre hacken, mit 100 g Sahne und Kokosfett unter Rühren schmelzen. Auf den Kuchen streichen, ca. 2 Stunden kalt stellen. Kuchen in Stücke schneiden. Schokolade schmelzen und Ornamente auf die Schnitten spritzen. Mit Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Wartezeit: ca. 6 Stunden
Pro Stück: ca. 560 kcal
E 7 g, F 38 g, KH 47 g

Gelingt GANZ LEICHT

cker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Ausgehöhlte Kuchenreste zerkrümeln und, bis auf 3 EL, mit der Schokolade unter die Sahne heben. Creme kuppelförmig auf die Torte streichen, Rand dabei frei lassen. Mandeln an den Rand streuen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Schokoröllchen, Bröseln, Kirschen und Minze verzieren.

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 450 kcal
E 9 g, F 30 g, KH 34 g

Ananas-Schokokuchen

Zutaten für ca. 15 Stücke

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 175 g + 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 150 g Crème fraîche
- 1 Dose (850 ml) Ananasringe
- 2 Päckchen klarer Tortenguss (ungezuckert; für je 1/4 l Flüssigkeit; zum Kochen)
- 75 g getrocknete Cranberries
- 50 g kandierte Ananas
- Saft von 1/2 Zitrone
- 8–10 EL Puderzucker
- Fett für die Form

Zubereitung

1 Schokolade hacken. Fett, Salz, 175 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, mit Crème fraîche und Schokolade unterrühren. In eine gefettete Kastenform (25 cm Länge) streichen. Im heißen Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Etwas ruhen lassen, danach stürzen und gut auskühlen lassen.

2 Ananas abtropfen, Saft auffangen. Kuchen waagerecht halbieren. Unteren Boden in die Form legen. Ananas darauf verteilen. Tortengusspulver und 2 EL Zucker mischen. Saft mit Wasser auf 400 ml auffüllen, zugießen und unter Rühren aufkochen. Cranberries, bis auf 1 EL, unterrühren. Über die Ananas verteilen. 2. Boden darauflegen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Kandierte Ananas und restliche Cranberries hacken. Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Kuchen aus der Form lösen. Guss daraufgeben und nach Belieben mit den Früchten verzieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 1 Stunde
Wartezeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück: ca. 430 kcal
E 5 g, F 21 g, KH 55 g

Pitahaya-Schnitten

Zutaten für ca. 12 Stücke

- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 50 g Kakaopulver
- 5 EL Milch
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 2 Pitahaya (Drachenfrucht)
- 250 g Mascarpone
- 250 g Vollmilch-Joghurt
- 7 Blatt rote Gelatine
- 2 Granatäpfel
- Fett und Mehl für das Blech

Zubereitung

1 Fett, Salz, 200 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Teig in die gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne (32 x 38 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pitahayas halbieren. Fruchtfleisch von 1 ½ Früchten mit einem Löffel herauslösen, pürieren. Mascarpone mit Joghurt, 50 g Zucker und Püree verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit etwas Creme verrühren. Unter übrige Creme rühren. Kalt stellen.

3 Boden quer halbieren. Eine Hälfte mit einem Backrahmen umschließen. Hälfte Creme daraufstreichen. Zweiten Boden daraufle-gen. Rest Creme daraufstreichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 Ca. 30 Minuten vor Ende der Kühlzeit rote Gelatine einweichen. Granatäpfel mit leichtem Druck hin- und herrollen. Ein Loch hineinstechen, den Saft auffangen. Kerne aus der Frucht lösen, zum Verzieren beiseitelegen. Saft mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Mit 50 g Zucker erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen und auf die Creme geben. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Kuchen in kleine Würfel schneiden. Mit Rest Pitahaya und Granatapfelkernen verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: 25–30 Minuten
Wartezeit: ca. 2 3/4 Stunden
Pro Stück: ca. 530 kcal
E 10 g, F 30 g, KH 54 g

Kirsch-Streusel-Taler

Zutaten für 8 Stück

- 250 g Kokosraspel
- 1 TL + 1 Päckchen Backpulver
- 360 g Mehl
- 125 g Butter
- 175 g Magerquark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Glas (340 g) Kirsch-Konfitüre
- Mehl für die Hände
- Backpapier

Zubereitung

1 Kokosraspel, 1 TL Backpulver, 60 g Mehl und Butter in Stücken zu Streuseln verkneten. Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Salz verrühren. 300 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver unterkneten.

2 Teig in 8 Stücke teilen, mit bemehlten Händen zu Fladen formen. Je 4 Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Konfitüre daraufstreichen. Streusel daraufgeben. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten
Pro Stück: ca. 710 kcal
E 11 g, F 42 g, KH 72 g

Da bleibt

Fein mit

Joghurt-Oran

Zutaten für 12 Stück

- 1 Packung (450 g; 6 Scheiben) TK-Blätterteig
- 700 ml Milch
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für je ½ l Milch; zum Kochen)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 TL Schlagsahne

kein Krümel übrig

es Gebäck süßen Früchten

gen-Torteletts

- *7 Orangen (davon 2 unbehandelte)*
- *200 g Vanillejoghurt*
- *Zitronenmelisse zum Verzieren*
- *Mehl zum Ausrollen*
- *Fett für die Förmchen*
- *Trockenerbsen zum Blindbacken*
- *Frischhaltefolie* ● *Backpapier*

Zubereitung

1 Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. 100 ml Milch, Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

2 Die Blätterteigscheiben auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 28 x 14 cm) ausrollen. Dann die Rechtecke nochmals quer halbieren. In 6 gefettete Tortelettförmchen mit Lift-Off-Boden (11 cm Ø) legen, sodass die Ecken über dem Rand liegen. Teigmitte mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit den Trockenerbsen füllen. Eigelb und Sahne verrühren, die Teigränder damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen. Torteletts ca. 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend herauslösen. Dann auskühlen lassen. Mit dem restlichem Teig ebenso verfahren.

3 Die unbehandelten Orangen waschen und trocken tupfen. Schale dünn abreiben. Joghurt, Pudding und Orangenschale verrühren. Creme in die Torteletts füllen. Alle Orangen schälen, weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Torteletts mit Orangenfilets belegen. Mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück: ca. 300 kcal
E 5 g, F 13 g, KH 37 g

Schoko-Bananen-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- *125 g Butter oder Margarine*
- *125 g Zucker*
- *3 Eier (Größe M)*
- *150 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *2 EL Kakaopulver*
- *3 Bananen*
- *100 g Zartbitter-Kuvertüre*
- *25 g weiße Kuvertüre*
- *24 Bananenchips*
- *12 Back-Papiermanschetten*
- *1 kleiner Gefrierbeutel*
- *Holzstäbchen*

Zubereitung

1 Fett und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, unterrühren. Bananen schälen, in Würfel schneiden, unterheben. Ein Muffinblech (12 Mulden) mit je einer Papiermanschette auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 25–30 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Kuvertüren getrennt grob hacken und in je eine Schüssel geben. Zuerst die dunkle Kuvertüre auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Dann die weiße Kuvertüre schmelzen. Abkühlen lassen.

3 Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Dunkle Kuvertüre auf die Muffins geben. Mit der weißen Kuvertüre Punkte und Striche auf die dunkle Kuvertüre zeichnen und mit einem Holzstäbchen durchziehen. Je 2 Bananenchips auf einen Muffin setzen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 290 kcal
E 5 g, F 16 g, KH 33 g

BACK-TIPPS

Große Tricks für kleine Kuchen

Viele bunte Helfer

Falls Sie kein Muffinblech haben, können Sie auch 2 bis 3 Papiermanschetten ineinanderstecken und diese auf ein Backblech verteilen. Dann den Teig darin verteilen. Übrigens: Die praktischen Helfer gibt es in den Haushaltsabteilungen für wenig Geld in vielen verschiedenen Farben.

Brandteig – ganz einfach

Der Teigkloß wird bei starker Hitze unter Rühren so lange „abgebrannt", bis sich eine weiße Schicht am Topfboden gebildet hat. Beim Backen die Ofentür geschlossen halten, da der Teig empfindlich ist und leicht zusammenfällt. Gefülltes Gebäck aus Brandteig schmeckt am besten ganz frisch.

Für besondere Momente

Versüßen den Sonnt

Brandteigherzen mit Vanillecreme

Zutaten für 8 Stück

- *1 Glas (720 ml) Sauerkirschen*
- *2 EL Speisestärke*
- *225 ml Milch*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz*
- *150 g Mehl*
- *4 Eier (Größe M)*
- *400 g Schlagsahne*
- *2 Päckchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack" (für je 250 ml Milch; ohne Kochen)*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 8 EL Saft glatt rühren. Rest Saft aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben. Kompott auskühlen lassen.

Sie sich agskaffee!

2 125 ml Milch, 125 ml Wasser, Fett und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal zufügen. Rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst. In eine Rührschüssel geben. 1 Ei unterrühren. Teig ca. 15 Minuten abkühlen lassen. 3 Eier einzeln unterrühren.

3 Teig in Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen, je 4 Herzen (ca. 9 cm Ø) daraufspritzen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen. Die Teigherzen sofort mit einer Schere halbieren und auskühlen lassen.

4 Sahne und 100 ml Milch mischen. Soßenpulver so lange unterrühren, bis die Creme andickt. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Unterseite der Herzen spritzen. Kompott darauf verteilen. Deckel auflegen.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: ca. 40 Minuten
Wartezeit: ca. 15 Minuten
Pro Stück: ca. 490 kcal
E 8 g, F 31 g, KH 41 g

Exotische Obsttörtchen

Zutaten für 12 Stück

- *300 g Mehl*
- *200 g Butter*
- *100 g Zucker*
- *1 Eigelb (Größe M)*
- *1 Baby-Ananas*
- *4 Kiwis*
- *1 Papaya*
- *3 EL Orangenlikör*
- *150 g Vollmilch-Schokolade*
- *150 g Aprikosen-Konfitüre*
- *Backpapier*
- *Trockenerbsen zum Blindbacken*

Konfitüre durch ein feines Sieb streichen, um alle Fruchtstücke daraus zu entfernen

Zubereitung

1 Mehl, Butter in Stücken, Zucker und Eigelb glatt verkneten. Teig in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kreisen (ca. 14 cm Ø) ausrollen und in Tartelettförmchen (ca. 10 cm Ø) drücken. Ränder andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Aus dem Backpapier 12 Kreise (ca. 12 cm Ø) ausschneiden, auf den Teig legen und die Trockenerbsen daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen. Trockenerbsen und Backpapier entfernen. Die Törtchenböden anschließend ca. 5 Minuten weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Ananas längs halbieren, schälen und den Struck entfernen. Ananas in Spalten schneiden. Kiwis schälen und sechsteln. Papaya halbieren, entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Das Obst mit dem Orangenlikör beträufeln und ca. 45 Minuten ziehen lassen.

4 Schokolade grob hacken und auf einem warmen Wasserbad schmelzen. Törtchen damit gleichmäßig ausgießen und gut trocknen lassen. Konfitüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen und anschließend durch ein Sieb streichen. Früchte auf den Törtchen verteilen, mit Konfitüre bestreichen. Mit den Blättern der Ananas verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten
Wartezeit: ca. 1 ½ Stunden
Pro Stück: ca. 360 kcal
E 4 g, F 19 g, KH 43 g

Biskuitomeletts mit Himbeersahne

Zutaten für 8 Stück

- *150 g TK-Himbeeren*
- *4 Eier (Größe M)*
- *75 g + 5 EL Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *75 g Mehl*
- *1 gestr. TL Backpulver*
- *500 g Magerquark*
- *2 Päckchen Sahnefestiger*
- *250 g Schlagsahne*
- *Minze zum Verzieren*
- *Zucker zum Bestreuen des Geschirrtuches*
- *Puderzucker zum Bestäuben*
- *Backpapier*

Zubereitung

1 Himbeeren auftauen. Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz dabei einrieseln. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben.

2 Backblech mit Backpapier auslegen. 4 Kreise (à ca. 14 cm Ø) daraufzeichnen. Hälfte der Masse in die Kreise verstreichen. Im heißen Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 8 Minuten backen. Omeletts auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mit einem zweiten feuchten Tuch bedecken. Mit Rest Masse ebenso verfahren. Omeletts auskühlen.

3 Quark, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 5 EL Zucker glatt rühren. Sahnefestiger unter Rühren einrieseln. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Himbeeren, bis auf einige zum Verzieren, unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, jeweils auf eine Hälfte der Omeletts spritzen und überklappen. Mit Rest Himbeeren und Minze verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 16 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück: ca. 320 kcal
E 14 g, F 14 g, KH 35 g

Kleingebäck, groß in Form

Bitte zugreifen!

Mini-EXTRA erscheint in der Pabel-Moewig Verlag KG, Walter A. Fuchs, Karlsruher Str. 31, 76437 Rastatt, Handelsregister: AG Mannheim, HRA 520916. Abonnementvertrieb: Presseservice Güll GmbH, Ernst G. Wallaschek, Heuriedweg 19, 88131 Lindau/B.

Mini EXTRA

Mini deckt schnell & preiswert Ihre Kaffeetafel

Alle 3 Monate neu!

Der tolle Backspaß ein ganzes Jahr

Damit Sie in Zukunft keine Ausgabe *Mini*-EXTRA versäumen, können Sie jetzt alle Ausgaben für 2007 im günstigen Abonnement zum Jahrespreis von nur 9,80 Euro inkl. Porto- und Versandkosten beziehen. Bitte Coupon ausfüllen und per Post oder Fax an:

GÜLL GmbH-Leserservice/Mini-EXTRA
Heuriedweg 19, 88131 Lindau
Telefax: 01805/260-128

BESTELL-COUPON

JA, ich nehme das *Mini*-EXTRA-Angebot an und erhalte 4 Ausgaben jährlich zum Preis von € 9,80 (Deutschland)/ € 11,20 (Österreich)/ sfr 19,20 (Schweiz) inklusive Porto- und Versandkosten.

Ich kann das Abonnement jederzeit kündigen.

Liefern Sie bitte ab der nächsten Ausgabe.

Bitte *Mini*-EXTRA senden an:

Name

Vorname

Straße

PLZ, Ort

Widerrufsrecht: Die Bestellung kann innerhalb von 2 Wochen ohne Angabe von Gründen bei Güll GmbH, Heuriedweg 19, 88131 Lindau/B., schriftlich widerrufen werden.

Cappuccino-Muffins

Zutaten für ca. 10 Stück

- *175 g Butter oder Margarine*
- *1 Prise Salz*
- *225 g Zucker*
- *2 Päckchen Vanillin-Zucker*
- *4 Eier (Größe M)*
- *320 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *5 EL Milch*
- *2 TL Cappuccinopulver*
- *300 g Schlagsahne*
- *2 EL Karamell-Sirup*
- *Kakaopulver zum Bestäuben*
- *10 Mokka-Schokobohnen zum Verzieren*
- *Fett und Mehl für die Tassen*

Zubereitung

1 Fett, Salz, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eier-Fett-Masse sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2 Cappuccinopulver und 1 EL heißes Wasser verrühren. Teig halbieren. Unter eine Hälfte den Cappuccino rühren.

3 Ca. 10 Tassen fetten und mit Mehl ausstäuben. Zuerst den

Fett, Zucker und Salz verrühren, dann Eier einzeln unterrühren, so verbindet sich alles besser

hellen, dann den dunklen Teig in die Tassen geben. Tassen zu ca. 2/3 füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 35–40 Minuten backen. Muffins aus dem Ofen nehmen, nach ca. 10 Minuten aus den Tassen lösen und auskühlen lassen.

4 Sahne, Sirup und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes halbsteif schlagen. Auf die Muffins je eine Sahnehaube setzen. Mit Kakao bestäuben und mit Mokka-Schokobohnen verzieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 35–40 Minuten
Wartezeit: ca. 1 Stunde
Pro Stück: ca. 500 kcal
E 8 g, F 28 g, KH 53 g

★ Zum Verwöhnen – große Adventsbäckerei

★ Süsse Rentiere

★ Eierlikör-Torte

Traumhafte Torten, saftige Stollen und verführerisches Kleingebäck – so himmlisch wie von Engeln

★ Quarkstollen

★ Florentiner Panetone

Das nächste **Mini-EXTRA** erscheint am 17. Oktober 2007!